

Recept na čokoládový koláč

Tento dortík jednou přinesla kolegyně z práce, byl výborný, takže jsem si řekla o recept a od té doby ho pravidelně vyrábím. Každý, kdo ho ochutná, je nadšený. Proto jsem se rozhodla připravit ho na Katčinu svatbu.

Ingredience:

200g hořké čokolády nebo čokolády na vaření (více procent kaka, alespoň 40%)
50g másla
150g moučkového cukru nebo hnědého třtinového cukru (dort bude hutnější)
3 vejce
70g mouky (hladká nebo polohrubá)
lžička prášku do pečiva

Na vylepšení:

nasekané ořechy nebo mandle
hořká čokoláda na polítky
cokoli na ozdobu

Postup:

Troubu zahřejeme na 250 stupňů. Na mírném ohni nebo ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a máslo, přidáme cukr, dobře promícháme a necháme trochu zchladnout. Potom přimícháme celá vejce a mouku. Nalijeme do formy vyložené pečícím papírem a v troubě pečeme cca 12 min (záleží na troubě, elektrická to zvládne rychle, plynovou necháme chvíli na plno a pak úplně stáhneme a pomalu dopékáme).

Já obvykle recept vylepšuji tím, že do těsta přidám nasekané vlašské ořechy. Ultračokoládové chuti dosáhneme, když dortík polijeme rozpuštěnou čokoládou.

