

# Čokoládové kynuté koláče



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 18min  
Celkový čas: 1h 58min , Porce: 12

**5493** kalorií , **18 g** cukrů , **76 g** tuků , **147 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladove-kynute-kolace>

## Příprava

Mouku prosejeme a smícháme s kváskem připraveným z 2 dl mléka, droždí a trochy moučkového cukru. Přidáme olej, 2,5 dl teplého mléka, moučkový cukr, špetku soli a bílkový sníh. Těsto vypracujeme a necháme asi 30-40 minut kynout. Mezitím uvaříme z půl litru mléka, pudinkových prášků, krystalového cukru a kakaa pudink a ještě do horkého všleháme mixérem heru. Necháme vychladnout. Těsto rozdělíme na 8 bochníčků, každý bochník vyválíme na obdélník, potřeme pudinkem a zavineme do rolády. Poté dvě a dvě roládky zapleteme do vrkoče, uložíme na suchý plech, potřeme rozšlehaným žloutkem a dáme péct. Pečeme při 170 stupních asi 17-18 minut. Necháme vychladnout a nakrájíme.

## Ingredience

- 900 g hladké mouky
- 90 g droždí (kvasnice)
- 150 g cukru moučka
- 9,5 dcl mléka
- 3 bílky
- 3 lžíce rostlinného oleje
- špetka soli
- 2 sáčky čokoládového pudinkového prášku
- 250 g cukru krystal
- 2 lžíce kakaa
- 1 kostka Hery

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

