

Čokoládovo cuketový koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2883 kalorií , 0 g cukrů , 126 g tuků , 80 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovo-cuketovy-kolac>

Příprava

V jedné míse smícháme mouku, kypřící prášek, koření a sůl. V druhé míse smícháme olej, vanilkovou esenci, cukr, vejce. Trochu vyšleháme. Přimícháme opatrně cuketu a jemně stěrkou, promícháme. Přimícháme nasekané lískové oříšky. Vlijeme do dortové formy a pečeme při 180°C asi 40-50 minut. Jakmile do těsta pícháme špejlí a po vytáhnutí zůstane suchá, máme hotovo. Vyjmeme a necháme ještě 10 minut dojít. Nakonec vyjmeme a postavíme koláč na mřížku. Necháme zcela vychladnout. Mezitím si připravíme polevu tak, že v malém rendlíku přivedeme k varu smetanu ke šlehání a horkou smetanou zalijeme rozlámanou čokoládu ve varné misce. Necháme pomalu rozpustit a nakonec nalijeme na koláč. Necháme vychladnout a můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 50 g kakaa
- ✓ 1 lžička perníkového koření
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 175 ml olivového oleje
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 lžičky vanilkové esence
- ✓ 2 střední cukety nakrájené nahrubo
- ✓ 150 g nahrubo nasekaných lískových oříšků
- ✓ Poleva: 200 g čokolády na vaření
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Moučník



