

Čokoládový koláč s hruškami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

3100 kalorií , **0 g** cukrů , **193 g** tuků , **143 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-kolac-s-hruskami>

Příprava

Nejprve rozpustíme čokoládu v mléce, dobře promícháme a necháme vychladnout. Vejce prošleháme s měkkým máslem a oběma cukry, přimícháme zakysanou smetanu, zchladlou čokoládu, hruškovici, mouku s kypřícím práškem, Solamyl a kakao. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem. Hrušky oloupeme, rozčtvrtíme a čtvrtky naklademe rovnoměrně na těsto. Pečeme při 180°C asi 25 - 30 minut.



Tip k receptu

Nemáme-li hruškovici, můžeme ji, samozřejmě, nahradit rumem :o).

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 120 g změklého másla
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 lžičice hruškovice
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 50 g Solamylu
- ✓ 3-4 velké hrušky
- ✓ 2 lžičice kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Klasika, Rodina, Moučník

