

Gateau au chocolat (čokoládový koláč)



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

2766 kalorií , 1 g cukrů , 152 g tuků , 37 g bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/gateau-au-chocolat-cokoladovy-kolac>

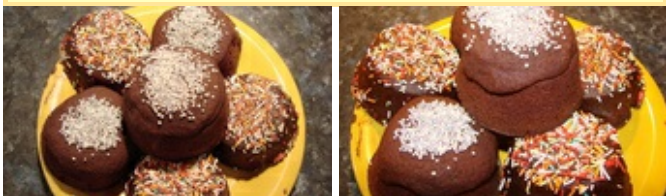
Příprava

Ve vodní lázni si roztopíme kousky čokolády, másla a mléko. Směs sejmeme z ohně a přimícháme do ní cukr, žloutky a mouku. Nakonec přidáme velmi opatrně sníh z ušlehaných bílků. Ve středně rozehřáté troubě necháme péci cca 25-30 minut. Koláč se konzumuje až poté, co řádně vychladne, protože uvnitř musí po dopečení ztuhnout, aby byla jeho konzistence pevná, ale přitom vláčně čokoládová.



Tip k receptu

Výborný dezert k odpolední kávě nebo na oslavě pro děti milující čokoládu.



Ingredience

- ✓ 250 g čokolády na vaření 80% kakaá
- ✓ 200 g moučkového cukru
- ✓ 150 g másla (Hery na pečení)
- ✓ 4 lžičky mléka
- ✓ 4 lžičky polohrubé mouky
- ✓ 5 vajec

Kategorie

Francouzská