

Křehký koláč s čokoládou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1417 kalorií , **0 g** cukrů , **121 g** tuků , **180 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehky-kolac-s-cokoladou>

Příprava

Poté vyválíme na asi 4 mm tlustý plát (já válím mezi pečicími papíry) a ten přeneseme do koláčové formy. Těsto namačkáme k okrajům koláčové formy a dno propíchnáme vidličkou. Zatížíme fazolemi nebo nějakou nádobou vhodnou do trouby a pečeme 10 minut na 200 °C. Poté fazole nebo nádobu sundáme a pečeme ještě 10 minut. Smetanu zahřejeme těsně pod bod varu a nalijeme ji na nalámanou čokoládu a máslo. Vymícháme v hladký krém, který nalijeme na upečený korpus. Ozdobíme lesním ovocem a podáváme.



Ingredience

- 1 balení křehkého těsta
- 200 g hořké čokolády
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 50 g másla
- 150 g lesního ovoce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Moučník