

Třešňový koláč s vaječným likérem a hořkou čokoládou



Obtížnost: □□□□□

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

4062 kalorií , **186 g** cukrů , **192 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/tresnovy-kolac-s-vajecnym-likerem-a-horkou-cokoladou>

Příprava

Vejce, cukr a Heru spolu ušleháme, přidáme mouku, prosátou s kypřícím práškem, vaječný likér a nakonec vmícháme hořkou čokoládu, nasekanou nožem na menší kousky. Těsto nalijeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech, poklademe okapanými třešněmi a v troubě, rozehřáté na 180 stupňů pečeme asi 30 minut lehce dozlatova.

Smetanu ušleháme s vanilkovým cukrem dotuha a naneseeme ji na upečený vychladlý koláč. Na ozdobu můžeme povrch koláče pocákat hustým vaječným likérem, v tom případě koláč nedáváme malým dětem.

Tip k receptu

K tomuto koláči je moc dobrá silná černá káva.

Ingredience

- 4 vejce
- 180 g cukru krupice
- 250 g hladké mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 250 ml vaječného likéru
- 100 g hořké čokolády
- konzerva třešní
- 2 balení smetany ke šlehání
- 2 lžičky vanilkového cukru
- kostka Hery

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

