

ČOKOLÁDOVO - PUDINKOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

Těsto

- 4 vejce
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 hrnek hladké mouky
- 3 polévkové lžíce kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr

Krém

- 1 l mléka
- 4 polévkové lžíce hladké mouka
- 4 polévkové lžíce bramborového nebo kukuřičného škrobu
- 1,5 hrnku moučkového cukru
- 2 vejce
- 100 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 400 ml smetany ke šlehání

Poleva

- 200 ml smetany ke šlehání
- 100 g mléčné čokolády



POSTUP

Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, postupně přidáme prosátou mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva. Připravené těsto navrstvíme na větší plech (čím větší plech, tím nižší těsto) vyložený papírem na pečení a upečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů 20 minut. Po upečení necháme na mřížce vychladnout.

Krém:

Všechny suroviny kromě másla, vanilky a šlehačky smícháme v hrnci a uvaříme hustý "pudding". Hustý "pudding" odstavíme a do horkého přidáme máslo a vanilkový cukr. Mícháním máslo a cukr rozpustíme. Míchat můžeme mixérem, aby byl krém krásně hladký. Necháme vychladnout. Na závěr vyšleháme smetanu do tuhé šlehačky a jemně (už jen metličkou) zapracujeme do "puddingu". Připravený krém rozdělíme na polovinu. Jednu část nanese na těsto (kraje jsme odřízli), na krém rozdrťme odříznuté kraje a znova navrstvíme krém. Pěkně uhladíme a odložíme do chladničky ztuhnout. Když máme krém pořádně zatuhlý, vrch polijeme čokoládovou polevou – smetanu ohřejeme a přidáme na kousky nalámanou čokoládu. Mícháním ji rozpustíme.

ČOKOLÁDOVO - PUDINKOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

Těsto

- 4 vejce
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 hrnek hladké mouky
- 3 polévkové lžíce kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr

Krém

- 1 l mléka
- 4 polévkové lžíce hladké mouka
- 4 polévkové lžíce bramborového nebo kukuřičného škrobu
- 1,5 hrnku moučkového cukru
- 2 vejce
- 100 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 400 ml smetany ke šlehání

Poleva

- 200 ml smetany ke šlehání
- 100 g mléčné čokolády



POSTUP

Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, postupně přidáme prosátou mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva. Připravené těsto navrstvíme na větší plech (čím větší plech, tím nižší těsto) vyložený papírem na pečení a upečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů 20 minut. Po upečení necháme na mřížce vychladnout.

Krém:

Všechny suroviny kromě másla, vanilky a šlehačky smícháme v hrnci a uvaříme hustý "pudink". Hustý "pudink" odstavíme a do horkého přidáme máslo a vanilkový cukr. Mícháním máslo a cukr rozpustíme. Míchat můžeme mixérem, aby byl krém krásně hladký. Necháme vychladnout. Na závěr vyšleháme smetanu do tuhé šlehačky a jemně (už jen metličkou) zapracujeme do "pudinku". Připravený krém rozdělíme na polovinu. Jednu část nanese na těsto (kraje jsme odřízli), na krém rozdrtíme odříznuté kraje a znova navrstvíme krém. Pěkně uhladíme a odložíme do chladničky ztuhnout. Když máme krém pořádně zatuhlý, vrch polijeme čokoládovou polevou – smetanu ohřejeme a přidáme na kousky nalámanou čokoládu. Mícháním ji rozpustíme.