

Čokoládový koláč se sladkou pomazánkou Lipánek

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 8 porcí)

- 60 g Jihočeského másla
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek
- 120 g hořké čokolády
- 2 vejce
- vanilkový extrakt nebo pasta
- 180 g třtinového cukru
- 30 g hladké mouky
- špetka soli
- 10 g kakaa

Návod na přípravu:

Vejce vyšleháme s cukrem, solí a vanilkovým extraktem. Ve vodní lázni rozpustíme máslo s čokoládou a necháme lehce vychladnout. Přimícháme vyšlehaná vejce s cukrem, mouku a kakao. Menší formu o průměru 20 cm vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Vlijeme těsto a pečeme při 180 °C cca 25 minut. Podáváme bohatě potřené pomazánkou Lipánek.

