

Čokoládový koláč pro jednoho

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouky, kakao, kypřicí prášek a sůl prosejeme a smícháme. Vejce s mlékem a čokoládovou pomazánkou rozšleháme vidličkou a vlijeme do suchých přísad. Přidáme na kousky nasekanou čokoládu a lžící promícháme.

Těsto dáme do ohnivzdorné nádoby nebo silnostěnného hrnku a pečeme v dobře rozehřáté troubě na 180°C asi 15 minut.

Mezitím si připravíme hrušku. Vyjmeme jádřinec, nakrájíme ji na kousky, promícháme s cukrem a citrónovou šťávou a na středním ohni trochu povaříme, dokud se cukr nerozpustí.

Upečený čokoládový koláč pro jednoho dozdobíme povařenou hruškou, posypeme trochou mleté skořice.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Citróny** - 30 g
- **Hrušky zelené** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Skořice mletá 40 g** - 1 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 10 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 20 g
- **Arašídová pomazánka 340 g** - 20 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 40 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

