

Francúzsky čokoládový koláč

Suroviny na cesto:

$\frac{1}{2}$ kocky droždia FALA

220 g polohrubej múky

250 ml mlieka

125 g masla

120 g kryštálového cukru

2 vajíčka

200 g čokolády na varenie

2 lyžice kakaa

1 lyžica likéru Cointreau (alternatíva – čokoládový likér)

1 lyžica pomarančovej kôry

Suroviny na polevu:

250 g čokolády na varenie

375 ml smotany na šľahanie

Postup:

Najlepšie deň dopredu pripravíme polevu: do variacej sa smotany rozlámeme čokoládu, odstavíme, premiešame a necháme rozpustiť. Po vychladnutí uchováme v chladničke najmenej 12 hodín.

Vymiešame cukor a droždie s niekoľkými lyžicami vlažného mlieka a necháme kysnúť.

Vymiešame maslo s čokoládou, likérom a strúhanou pomarančovou kôrou. Preosejeme múku s kakaom, prilejeme kvások a pridávame striedavo mlieko a maslový krém. Cesto vlejeme do koláčovej formy vyloženej papierom na pečenie a necháme 40 minút nakysnúť.

Upečieme v horúcej rúre pri teplote 160 – 170 °C cca 40 minút a necháme pomaly vychladnúť.

Čokoládovú smotanu rozpustíme vo vodnom kúpeli, vyšľaháme na

hladký krém a potrieme ním múčnik. Posypeme zľahka kakaom a dozdobíme čokoládovými hoblinami.

Na výrobu čokoládových hoblín rozpustíme horkú čokoládu vo vodnom kúpeli a nalejeme ju v tenkej vrstve na vymastený plech. Necháme stuhnúť a nožom zoškrabujeme hoblíny alebo zvitky.

