

Báječný moučník s vaječným koňakem

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g Hery

250 g cukru

250 g hladké mouky

250 ml vaječného koňaku

4 vejce

1 prášek do pečiva

100 g mléčné čokolády

čokoládová poleva (kupovaná)

Postup

Tuk rozmícháme s cukrem, postupně zamícháváme každé vajíčko a rozšleháme do pěny. Opatrně vařečkou vmícháme mouku, prášek do pečiva, koňak a nahrubo nastrouhanou čokoládu. Pečeme v dortové nebo bábovkové formě asi 60 min při 175°C. Po upečení postříkáme čokoládovou polevou. Ale chutná to i bez ní. Dobrou chuť přeje Čigi.