

Americký čokoládový koláč

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g cukru moučka

175 g hladké mouky

75 g kakaa

2 lžičky sody bicarbony

1 vrchovatá lžička prášku do pečiva

1 lžička soli

2 vejce

250 ml podmásli

250 ml černé kávy

125 ml oleje

1 balíček vanilkového cukru

Postup

Přehřejeme troubu na 180 °C. Vymažeme a vysypeme malý pekáček nebo použijeme pergamenový papír, aby se těsto nelepilo. Na klasický český obdélníkový plech je vhodné použít dvojitou dávku těsta. Ve větší míse smícháme cukr, mouku, kakao, sodu, prášek do pečiva a sůl. Přidáme vejce, podmásli, kávu (u instantní kávy použijeme 2 lžičky kávy na 1 hrnek), olej, vanilku a mícháme elektrickým mixérem zhruba 2 minuty. Těsto bude řídké! Vlijeme do připraveného pekáčku. Pečeme zhruba 35-40 minut nebo až do doby, kdy se při testu párátkem těsto nelepí. Po vychladnutí můžeme koláč polít vanilkovou polevou.