

ČOKOLÁDOVO-ČEREŠŇOVÝ KOLÁČ BEZ MÚKY



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu čokoládovo-čerešňového koláča budete potrebovať (priemer 24 cm):

65 g masla, 125 g kvalitnej mliečnej čokolády, 125 g min. 70% tmavej čokolády, 125 g krupicového cukru, 5 bielok, 5 žĺtkov, ½ kg čerešní

Na prípravu domácej čerešňovej zmrzliny budete potrebovať:

250 ml 33% smotany, ¼ kg čerešní, med alebo cukor podľa chuti, 1 lyžičku vanilkového extraktu

A TAKTO NA TO:

Príprava zmrzliny je veľmi jednoduchá a nenáročná. Potrebuje ju však zamraziť, preto si ju pripravte ako prvú. Odkôstkujte ¼ kg čerešní a v mixéri ich rozmixujte. Vôbec nebude prekážať, ak ostanú aj hrubšie kúsky. V mise vyšľahajte smotanu, pridajte med, alebo cukor. Ak sú čerešne dostatočne sladké, sladiť možno vôbec nebude potrebné. Vyšľahanú smotanu zmiešajte s rozmixovanými čerešňami, prelejte do uzatvárateľnej misky a nechajte v mrazničke aspoň 2 hodiny.

Príprava koláča je opäť veľmi jednoduchá. Odkôstkujte čerešne a predhrejte rúru na 180 stupňov. V jednej mise vyšľahajte bielka, v druhej vyšľahajte žĺtka s cukrom do svetlej nadýchnej peny. Vo vodnom kúpeli roztopne čokoládu s maslom. Ak chcete topenie trochu urýchliť, misku s čokoládou prekryte potravinovou fóliou.

Roztopenú čokoládu nechajte chvíľku ochladnúť a pomaly ju primiešajte k žĺtkam. Miešajte stierkou. Ak by bola čokoláda príliš horúca a vliali by ste ju naraz, cesto by sa vám zgrclo. Do cesta nejde žiadna múka a nemali by ste to ako napraviť. Do cesta na záver primiešajte aj vyšľahané bielka, opäť stierkou premiešajte. Tortovú formu s priemerom 24 cm vystel'te papierom na pečenie. Pokojne použite aj obdĺžnikový pekáč s rozmerom 27x38 cm.

Na dno formy poukladajte vykôstkované čerešne a zalejte ich čokoládovým cestom. Pečte 40 minút, ak použijete obdĺžnikovú formu cesto bude nižšie, preto pečte cca 30 minút.

Po vytiahnutí z rúry nechajte koláč vo forme vychladnúť, posypte kakaom, nakrájajte a podávajte s čerstvými čerešňami a čerešňovou zmrzlinou.

