



## Čokoládový koláč s malinovou omáčkou

Na prípravu čokoládového koláča budete potrebovať (6 – 8 porcií):

150 g masla, 240 g kryštálového cukru, 65 g kakaa holandského typu, 6 g instantnej kávy, štipku soli, 75 g hladkej múky, 2 veľké vajcia, 65 g kešu orechov

Na prípravu čokoládovo kávového krému budete potrebovať:

40 g kvalitnej 70% horkej čokolády, 60 g kvalitnej mliečnej čokolády, 30 ml 33% smotany, 20 ml kávy

Na prípravu malinovej omáčky budete potrebovať:

100 g mrazených malín, 40 g kryštálového cukru, 1 čajovú lyžičku citrónovej šťavy

Vo vodnom kúpeli roztopte maslo, cukor, kakao, instantnú kávu a štipku soli. Metličkou zmes občas premiešajte, až sa suroviny neprepoja. Misku odložte stranou a nechajte 5 minút ochladnúť. Do zmesi postupne pridávajte jedno vajce po druhom, metličkou miešajte. Na záver pridajte múku a na hrubo nasekané kešu orechy. Na maslom vymastený plech s rozmerom cca 27 x 20. cm zmes prelejte a pečte pri 160 stupňoch približne 25 minút.

Medzitým si pripravte čokoládovo kávový krém. Čokoládu rozpustite v smotane a káve nad vodným kúpeľom. Metličkou premiešajte, misku zložte a nechajte chladnúť približne 10 minút v chladničke. Ručným mixérom potom krém 1 minútu mixujte, aby krém trochu zhustol.

V malej miske na miernom ohni povarte maliny, cukor a citrónovú šťavu. Malinovú omáčku varte 6 – 10 minút, pripravujte ju tesne pred podávaním, aby bola horúca.

Koláč nakrájajte na obdĺžniky, prelejte čokoládovým krémom a malinovou omáčkou.