Ovocný koláč s horkou čokoládou

12 KUSOV

Cesto: 250 g hladkej múky • 125 g práškového cukru • 125 g masla • štipka soli • 1 vajce • 1 PL vody
Náplň: 200 g horkej čokolády • 200 g šľahačkovej smotany • 50 g masla
Dohotovenie: ovocie podľa chuti

1. Hladkú múku premiešame s cukrom, pridáme zmäknuté maslo, štipku soli, vajce, vodu a spracujeme na cesto, ktoré zabalíme do fólie a necháme v chlade aspoň 1 hodinu odležať.
2. Okrúhlu formu vymažeme tukom, vysypeme múkou a na dno rozložíme vyvaľkané cesto s vyvýšeným okrajom. Na to položíme papier na pečenie a zaťažíme ho fazuľou alebo ryžou. Korpus upečieme na 180 °C. Potom odstránime papier s fazuľou a necháme ho vychladnúť.
3. Medzitým pripravíme čokoládovú náplň. Do hrnca nalejeme smotanu, pridáme maslo a nalámanú čokoládu. Všetko za stáleho miešania zohrievame, kým sa čokoláda úplne neroztopí. Náplň potom nalejeme na koláč a necháme v chladničke stuhnúť. Pred podávaním na koláč poukladáme drobné ovocie.

Naskenované pomocou CamScanner