

Čokoládový bezlepkový koláč s malinami a Lipánkem

🕒 45 minut

náročnost ●●○○

Čokoládový, bezlepkový a ještě s malinami a Lipánkem? Není co řešit. Zbývá si jen pochutnat.



Ingredience

- 230 g kvalitní hořké čokolády na vaření
- 2 polévkové lžíce kakaového prášku
- 250 g změkklého Jihočeského másla
- 180 g cukru
- 1 balení vanilkového cukru
- 6 vajec velikosti M
- 1 balení Lipánka tradičního
- 200 g malin
- 50 g plátkových mandlí
- cukr moučka na ozdobu

Návod na přípravu:

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Všechny ingredience smícháme v misce a vypracujeme vláčné kompaktní těsto. Formu na dort vyložíme pečicím papírem. Přilijeme těsto do formy a rozetřeme do krajů. Troubu předehřejeme na 180 °C stupňů a pečeme 25–30 minut. Upečený koláč vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Lipánka tradičního vložíme do cukrářského pytlíku a dort jím ozdobíme. Dále zdobíme čerstvými malinami a mandlemi. Posypeme moučkovým cukrem a můžeme podávat.