

# Čokoládové Moelleux s malinami

**Počet porcií:** 6

**Čas prípravy:** 40 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Rozmrazte maliny. Rúru predhrejte na 180°C. V panvici roztavte maslo a čokoládu. Odstráňte ich zo zdroja tepla ihneď ako sa začne čokoláda topiť, aby neprihorela. V miešacej miske vyšľahajte 5 vajcia, potom pridajte cukor (100 g) a múku. Dobre premiešajte. Vaječnej zmesi pridajte roztavenú čokoládu a miešajte, až kým nebude zmes hladká a rovnomerná. Pečte v rúre 20 minút. Skontrolujte, či je koláč upečený ponorením špičky noža do stredu koláča. Nechajte vychladnúť a odstráňte z plechu. Počas ochladzovania koláča urobte malinový krém. Zmiešajte cukor (2 PL), vanilku, smotanu a potom pridajte maliny, pri čom väčšinu šťavy ušetríte. Vyšľahajte krém, až kým nevytvorí penu a potom primiešajte maliny. Koláč ozdobte s čerešňami, čučoriedkami alebo iným ovocím.

## Ingrediencie

- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 150 g
- **Čerešne** - 150 g
- **Čučoriedky** - 150 g
- **Maliny čerstvé** - 150 g
- **Cukor múčka** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

