



JERNEJ KITCHEN

KOLAČ Z DVOJNO ČOKOLADO IN HRUŠKAMI

Ustvarjen za prave čokoholike, tako preprost, da se ga lahko loti tudi 10-letnik.

ZA 1 PEKAČ (26X10CM)
PRIPRAVA: 90 MINUT

KOLAČ Z DVOJNO ČOKOLADO IN HRUŠKAMI

250 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

160 g sladkorja

4 jajca

50 g stopljene temne čokolade (vsaj 60% kakava)

1 čajna žlička pecilnega praška

250 g gladke bele moke, tip 500

20 g kakava v prahu

80 g mleka

4 večje hruške (viljamovke)

ČOKOLADNI PRELIV

100 g temne čokolade (70% kakava)

25 g masla

50 g mleka

STEPAMO JAJCA IN MASLO

Pečico segrejemo na 180 °C. Maslo in sladkor penasto stepemo, stepamo približno 3 minute. Postopoma dodamo vsako jajce posebej, medtem neprestano stepamo. Dodamo stopljeno (a ohlajeno) čokolado in dobro premešamo.

SUHE SESTAVINE DODAMO K ČOKOLADI

V čisti skledi premešamo suhe sestavine: pecilni prašek, belo moko, ščep soli in kakav. Mešanico po tretjinah dodamo k čokoladni mešanici, medtem pa neprestano mešamo. Dodamo še mleko in še enkrat dobro premešamo. Pekač namastimo z maslom in obložimo s papirjem za peko. Vanj postavimo hruške, pazimo da je med njimi nekaj razmaka, nato pa med hruške vlijemo testo. Pekač postavimo v pečico. Pečemo 1 uro na 180 °C.

BOGAT ČOKOLADNI PRELIV

Pečen kolač vzamemo iz pečice in ga po petih minutah odstranimo iz pekača. Postavimo ga na rešetko in pustimo, da se ohladi. Medtem pripravimo čokoladni preliv. Čokolado in maslo stopimo v posodi nad paro. Dodamo mleko in dobro premešamo. Čokoladni preliv razporedimo po ohlajenem kolaču. Razrežemo in postrežemo. Dober tek.

TOOLS AND EQUIPEMENT

dve skledi

električni mešalnik

pravokoten pekač 26x10, višina 7,5 cm

rešetka za ohlajanje

papir za peko