



# Bezlepkový čokoládový koláč



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

## Suroviny

### 1 lžičky Citrónová kůra Avokádo

150 g másla

šťáva z 1 citrónu

6 vajec

4 lžičky kakaa

150 g kvalitní hořké čokolády 70%

2 lžičky rumu

250 g třtinového cukru

100 g mandlové mouky

## Způsob přípravy

V mixéru našleháme vejce s cukrem do pěny. Připravíme si vodní lázeň a rozpustíme v ní čokoládu s máslem. Mandlovou mouku přesijeme přes jemné sítko a smícháme s prosátým kakaem. Postupně smícháme vaječnou pěnu s rozpuštěnou čokoládou a kakaovou mandlovou moukou. Zakápneme citronovou šťávou a přidáme citronovou kůru a rum. Vše opatrně promícháme. Pečeme 30 minut při teplotě 170 stupňů. Koláč bude i po upečení hodně vlhký, není však syroký, způsobuje to množství vajec v těstu.