



"BOŽSKÝ" KOLÁČ od Huga.

<https://www.masterchefhugo.com/bozsky-kolac-od-huga/>

## "BOŽSKÝ" KOLÁČ OD HUGA.





Vyskúšal som tento recept, ktorý mi poslala moja fanúšička a odpadol som! Odporúčam vyskúšať!!! Fantastický, jemný, ZDRAVÝ! (vymenil som normálnu múku za špaldovú a kryštálový cukor za trstinový).

Garantujem vám, že tento koláč zmizne zo stola než narátate do desať.

Budete potrebovať:

hrnček 300ml ako odmerku

2 hrnčeky špaldovej múky ( ak nemáte použite normálnu, polohrubú)

1 hrnček trstinového cukru (alebo normálny biely kryštálový)

1 sáčok škoricového cukru



- 1 sáčok vanilkového cukru
- 3 polievkové lyžice kakaa
- 1 prášok do pečiva
- 1 čajovú lyžičku sódy bicarbóny
- 1 hrnček mlieka
- 1/2 hrnčeka oleja
- 3 vajcia
- 5 jablk (stredne veľké)
- 2 veľké kyslé smotany
- 2 kusy kvalitnej horkej čokolády (2 x 125 gramov)
- 4 polievkové lyžice džemu ( použil som domáci marhuľový)

#### Postup:

Všetky suché ingrediencie dajte do jednej veľkej misy a dôkladne zamiešajte.

Pridajte mokré suroviny: olej, mlieko, vajíčka a opäť dôkladne zamiešajte.

Pridajte 5 stredne veľkých očistených, postrúhaných jablk.

Strúhajte na veľkom strúhadle.

Všetko dokonale zamiešajte a cesto vylejte na maslom potretý, múkou vysypaný plech. Dajte do vyhriatej rúry a pečte pri teplote 180 stupňov cca 35 minút.

Kým sa koláč vychladí, pripravte si smotanovo - čokoládový krém. Vo vodnom kúpeli (nad parou) rozpustite čokoládu nalámanú na kocky a nechajte trochu vychladnúť. Keď už čokoláda nie je horúca zamiešajte do nej postupne 2 kyslé smotany. (Smotany pred použitím nechajte aspoň 1 hodinu pri izbovej teplote)

Na vychladnutý koláč potrite džem a na koniec krém. Dajte vychladieť do chladničky aspoň na 2 hodiny.

**HOTOVO!**

Dobrú chuť priatelial!

Váš Hugo