

Čokoladni kolač s kremnim polnilom

Sestavine:

Kolač

- 140 g temne čokolade
- 30 g temnega kakava v prahu
- 6 žlic vroče vode
- 280 g moko, žlička soli
- žlička sode bikarbone
- 250 g kisle smetane
- 170 g masla sobne temperature
- 250 g kristalnega sladkorja
- 5 jajc sobne temperature
- lupinica 2 pomaranč
- 50 g nasekljane kandirane pomaranče



Kremni nadev

- 250 g sira maskarpone
- 50 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 2 žlički moko
- lupinica 1 pomaranče

Čokoladno-lešnikov poliv

- 200 g čokoladno-lešnikovega namaza
- 100 g sladke smetane

Priprava

1. Najprej pripravimo nadev: sir stepemo s sladkorjem, dodamo jajce, moko in pomarančno lupinico in še malo stepemo v homogeno zmes. Z nadevom napolnimo dresirno vrečko in postavimo na stran za pozneje.
2. Pečico vključimo na 180 stopinj.
3. Pripravimo model za kolač. Preprosto ga popršimo z maščobo v razpršilu, če pa tega nimate, ga zelo natančno namažite z maslom in posujte s kakavom.
4. Nad vodno kopeljo stopimo čokolado in kakav ter počakamo, da se malo ohladi.
5. V posodi zmešamo moko, sol in sodo bikarbono.
6. Stopljeno in ohlajeno čokolado zmešamo s kislom smetano.
7. V mešalniku zmešamo maslo, sladkor in pomarančno lupinico, da se lepo poveže. Dodamo še kandirano pomarančo, nato pa eno po eno dodajamo jajca in med tem mešamo.
8. Dodamo moko in čokoladno zmes ter zmešamo v homogeno zmes.
9. Prilijemo še vročo vodo in prav tako na hitro zmešamo. Testo prestavimo v dresirno vrečko.
10. Pekač napolnimo z malo več kot polovico testa za kolač. Ob robovih modela ga nabrizgamo malo več, da dobimo kanal (tega lahko poglobimo ali razširimo še z žlico), v katerega nabrizgamo ves nadev. Tega še malo »podrezamo« z žlico, da se znebimo morebitnih zračnih žepov, ki povzročijo luknjo v kolaču. Nato dokončamo še s preostankom testa za kolač, po vrhu pogladimo in postavimo v pečico.

11. Pečemo 50 do 55 minut oziroma tako dolgo, da iz kolača potegnemo suh zobotrebec.

12. Preden kolač zvrnemo iz modela, obvezno počakamo 10 minut, da se malce ohladi.

13. Popolnoma ohlajen kolač oblijemo s čokoladno-lešnikovim prelivom: smetano segrejemo do vrelišča, nato jo prelijemo čez čokoladno-lešnikov namaz. Premešamo, nato pa še s paličnim mešalnikom, da dobimo zares svetleč preliv.

Namig: Kolač lahko s toplim prelivom oblijemo kar pred gosti ali pustimo, da si ga vsak postreže sam.

