"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 jabĺk (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 jabĺk.
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 vychladiť do chladničky aspoň na 2 hodiny.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo