Čokoládový koláč s ořechy v karamelu

Časová náročnost: 70 minut

Těsto

150 g	čokoláda na vaření
150 g	máslo
300 g	hladká mouka
100 g	cukr
2 ks	vejce



Náplň

50 g	máslo
250 g	cukr
250 g	lískový oříšek
250 g	vlašské ořechy

Postup přípravy

Ve vodní lázni si rozehřejeme čokoládu na vaření a máslo (150 g). V míse poté smícháme mouku s cukrem (100 g) a vejci a přidáme rozpuštěnou čokoládu s máslem. Vše řádně spojíme a vytvořené těsto necháme v lednici 30 minut odpočinout. Poté jej vyjmeme, vyválíme a vyplníme s ním koláčovou formu. Dno korpusu propícháme vidličkou a ještě na chvilku vložíme celou formu do lednice. Mezitím si připravíme ořechovou náplň: máslo (50 g) si rozpustíme v hrnci s cukrem (250 g), přidáme veškeré ořechy a promícháme. Vzniklou ořechovou hmotu opatrně rozprostřeme na připravený korpus a pečeme v předehřáté troubě na 200°C přibližně 30 minut. Upečené podáváme ke kávě nebo čaji.