



## Pečená čokoláda s malinami

Týmto lahodným dezertom potešíte nielen milovníkov čokolády..

### Potrebuje:

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 135 g  | Helia                      |
| 60 g   | múka hladká špeciál        |
| 255 g  | cukor kryštálový           |
| 140 g  | čokoláda horká             |
| 30 g   | mandľové lupienky opražené |
| 250 g  | zmrzlina vanilková         |
| 50 ml  | demänovka                  |
| 5 ks   | vajcia                     |
| 1 ks   | limeta                     |
| 250 g  | maliny                     |
| 150 ml | voda                       |

### Postup:

Príprava cesta: čokoládu rozpustíme na 40 °C, pridáme Helio. 225 g vajec (cca 4 - 5 ks) vyšľaháme so 175 g kryštálového cukru, pridáme zmes čokolády a Helie, prisypeme múku a necháme odstáť v chladničke aj 12 hodín.

Formu vymastíme Heliou, naplníme pripravenou hmotou približne do 2/3 a pri teplote 190 °C pečieme približne 9 minút.

Príprava malinovej omáčky: 150 ml vody a 80 g cukru dáme variť, pridáme maliny, krátko povaríme. Odstavíme a dochutíme šťavou z 1 limety a 50 ml demänovky.

Pečenú čokoládu podávame prízdobenú na tanieri ešte teplú, spolu s ovocím prípadne ovocnou omáčkou, zmrzlinou a opraženými mandľovými lupienkami. Dozdobíme čokoládovou ozdobou.

---

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Celkový čas prípravy: | <b>15 min.</b> |
| Čas pečenia:          | <b>9 min.</b>  |
| Teplota pečenia:      | <b>170 °C</b>  |
| Náročnosť prípravy:   | <b>ťažšie</b>  |
| Počet porcií:         | -              |

---