

## Ingrediencie

5 vajec, 150 g kryštálového cukru, 2 lyžice kakaa, 150 g polohrubej múky, 5 lyžíc oleja, čokoláda na varenie, 200 g vlašských orechov, štipka soli

Karamel: 150 g kryštálového cukru

## Postup

Bielka zmiešame s cukrom, štipkou soli a všetko šľaháme, pokiaľ nevznikne tuhý sneh. Do nej potom pridáme žĺtka a po lyžiciach olej. Premiešame. Pridáme múku zmiešanú s kakaom a vypracujeme cesto, ktoré rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Na cesto nasypeme na kúsky nakrájanú čokoládu a potom posypeme vlašskými orechami. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 10 minút. Upečený múčnik necháme asi 10 minút chladnúť. Medzitým si pripravíme z cukru karamel. Cukor nasypeme do hrnca a necháme ho na plameni pozvoľna rozpustiť a skaramelizovať (za stáleho miešania). Hotový karamel lyžičkou pokvackáme na koláč a necháme stuhnúť.

zdroj:[www.altaracook.blog.cz](http://www.altaracook.blog.cz)



