

## Ingrediencie

cesto: 5 vajec, 1/2 hrnčeka cukru krupica, 1 hrnček polohrubá múka, 1 hrnček Granko, 1 hrnček oleja, 1 prášok do pečiva

na poliatie: 3/4 vody, 2 lyžičky granulovanej kávy Nescafé, 1 lyžička cukru

poleva: 250 ml šľahačkovej smotany, 200 g čokolády na varenie

d'alej: džem

## Postup

Celé vajička vyšľaháme s cukrom do bielej peny. Postupne pridáme granko, olej, múku s práškom do pečiva. Dôkladne premiešame a cesto vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 stupňov skúsime špajlou.

Medzitým si uvaríme kávu a polejeme ňou ešte horúci koláč. Necháme vsiaknúť a celý koláč potrieme džemom.

Na polevu zohrejeme smotanu, pridáme nalámanú čokoládu a necháme rozpustiť. Polevou polejeme celý koláč. Necháme v chlade stuhnúť, najlepšie cez noc a nakrájame.

