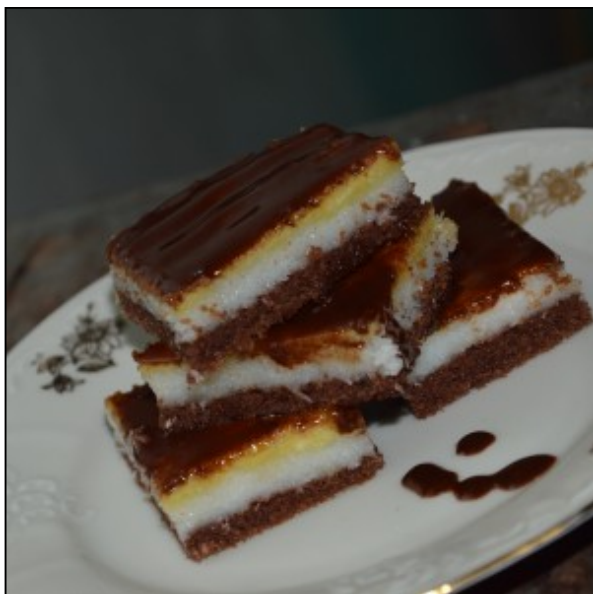




Trojfarebný kokosový koláč

Výborný koláčik, ktorý zmizne z plechu raz, dva, tri. Kokosové rezy s fotoreceptom.

Potrebuje:

cesto

4 ks	vajcia
200 g	Práškový cukor
1 dl	olej
1 dl	mlieko
180 g	hladká múka
1 ks	prášok do pečiva
4 lyžica	kakao
1 balíček	vanilínový cukor

plnka

6 dl	mlieko
120 g	kryštálový cukor
150 g	kokos
4 lyžica	hruba múka

poleva

150 g	čokoláda na varenie
50 g	maslo

Postup:



Zo surovín okrem kakaa urobíme cesto, rozdelíme ho na 2 časti, do jednej primiešame kakao a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme.



Dáme variť mlieko, do neho pridáme kokos, hrubú múku a cukor. Miešame až dokým kokosová masa nezhustne a potom ju rozotrieme na upečené kakaové cesto.



Na kokosovú masu vylejeme druhú časť cesta a opäť dáme zapiecť do rúry. Keď je koláč upečený, polejeme ho čokoládovou polevou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
