NajPečenie

Kokosová krása

Kokosový koláč, ktorý je tak šťavnatý, že už pri pohľade naň sa budú všetkým zbiehať slinky..

Potrebujete:

125 g	Helia
130 g	Palmarín
2 pohár 250 ml	múka polohrubá
120 g	cukor práškový
1 pohár 250 ml	cukor krupicový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
3 ks	vanilínový cukor
2 ks	puding kokosový
2 lyžica	kakao
2 lyžica	kokos
100 g	čokoláda
200 ml	smotana kyslá
750 ml	mlieko
2 ks	vajcia

Postup:

Príprava cesta:
2 poháre múky, 1 pohár krupicového cukru, 250 ml mlieka, Palmarin, kypriaci prášok do pečiva, 1 vanilínový cukor, 2 lyžice kakaa a 2 vajcia zmiešame a dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečieme pri teplote 180 °C približne 10 - 15 minút.

Príprava plnky:
Z 500 ml mlieka a kokosového pudingu si pripravíme puding. Heliu vyšľaháme so 120 g práškového cukru a pridáme do vychladnutého pudingu. Nakoniec vmiešame kyslú smotanu, strúhaný kokos a premiešame.

Korpus po vychladnutí natrieme plnkou, ozdobíme roztopenou čokoládou alebo pistáciami.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.