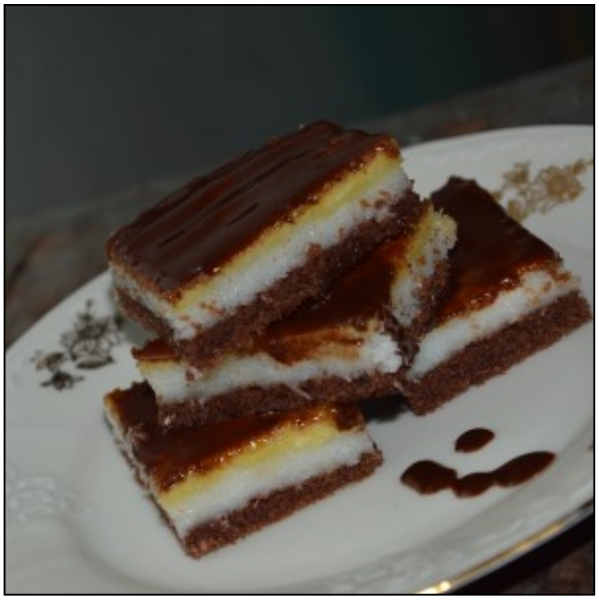
NajPečenie



Trojfarebný kokosový koláč

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

Potrebujete:

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

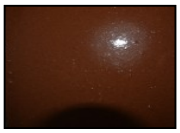
plnka

6 dl	mlieko
120 g	kryštalový 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.