

KOKOSOVO-ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČIK



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na prípravu kokosovo-čokoládového koláča budete potrebovať:

175 g hladkej múky, 185 g práškového cukru, 30 g kakaa, ½ lyžičky sódy, štipku soli, 100 ml espressa, 213 ml kokosového oleja, 100 ml cmaru, 2 čerstvé vajcia

Na prípravu krému:

150 g kokosového mlieka, 50 ml šľahačkovej smotany, 500 g mascarpone, 50 g práškového cukru

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 160 stupňov. Do jednej misy nasypťte všetky sypké suroviny, nadrobno nasekanú čokoládu, preosiatu múku, sódu, práškový cukor, kakao, a dobre premiešajte. V druhej mise metličkou vyšľahajte espresso, rozpustený kokosový olej, cmar a vajcia. Káva a olej nesmú byť horúce. Do tejto zmesi pridajte sypkú zmes a vareškou dobre premiešajte. Cesto rozdeľte na dva plechy s rozmerom 35 x 23 cm vyložené papierom na pečenie. Pečte približne 10 minút a po upečení nechajte vychladnúť na mriežke.

Vo veľkej nádobe ručným mixérom rozmiešajte mascarpone s práškovým cukrom, nakoniec pridajte kokosové mlieko a smotanu. Ja som použila asi polovicu plechovky, ale pokojne pridajte viac.

Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti, tzn. že vám vzniknú 4 cestá s rozmerom 17,5 x 23 cm. Tie ukladajte striedavo na seba a potierajte kokosovým krémom. Nakoniec dozdobte zvyškom krému, strúhaným kokosom, alebo čokoládou. Kokosovo-čokoládový koláčik.

