



## Banánovo-kokosový koláč bez múky

Na prípravu banánovo-kokosového koláča bez múky budete potrebovať (priemer 20 cm, 8 porcií):

- 2 stredne veľké vajcia
- 40 g kokosového cukru
- 2 veľké banány
- 170 g strúhaného kokosu
- 1 čajovú lyžičku jedlej sódy

Na prípravu krému budete potrebovať:

- 100 ml 33% smotany
- 2 čajové lyžičky kokosového cukru
- 2 polievkové lyžice kyslej smotany

Príprava cesta je veľmi jednoduchá, všetko mixujete v jednej mise. Najprv ručným mixérom vyšľahajte vajcia s cukrom. Pridajte rozmixované banány a premiešajte. Na záver pridajte strúhaný kokos, jedlú sódu a opäť premiešajte. Cesto prelejte do tortovej formy s priemerom 20 cm vystlanej papierom na pečenie. Pečte pri teplote 170 stupňov, 20 až 30 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto 5 minút odpočívať, potom ho preložte na mriežku a nechajte vychladnúť.

Medzitým si pripravte krém. Studenú šľahačkovú smotanu vyšľahajte spolu s cukrom, pridajte kyslú smotanu a stierkou premiešajte. Krém preložte na vychladený korpus a rozotrite ho po celom obvode koláča. Dozdobte ľubovoľne. Ja som použila nasekané nesolené pistácie a karamelizované plátky banánov.

Ich príprava nebola vôbec zložitá. Na rozohriatu panvicu nasypete dve lyžičky kokosového cukru a dve lyžičky kokosového oleja, ktorý sa dá nahradiť obyčajným maslom. Banán nakrájaný na plátky opečte na panvici z jednej aj druhej strany. Pred ukladaním na tortu však nechajte karamelizované banánové plátky vychladnúť. Koláč je neobyčajne sýty a minimálne sladký. Najlepšie si ho vychutnáte pre šálke kávy.