

Mrkvový koláč s kokosom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Prípravíme si formu s priemerom 22 cm a vystelieme ju papierom na pečenie. Rúru vyhrejeme na 180 stupňov. Maslo (110 g) s cukrom (120 g) vyšľaháme dopenista. Potom po jednom pridávame celé 3 vajcia. Prilejeme ananásový džús (1,5 dl) a premiešame. Primiešame najemno nastrúhanú mrkvu. Samostatne zmiešame múku, kokos a prášok do pečiva. Suchú zmes opatrne spojíme s mokrou zmesou. Cesto dáme do formy a uhladíme. Vo vyhriatej rúre pečieme 35 - 40 minút. Na vychladnutý koláč natrieme krém, ktorý si pripravíme vyšľahaním zmäknutého masla (85 g) s krémovým syrom, vanilkou a cukrom (50 g). Hotový koláčik zdobíme nasekanými lieskovými orieškami a nastrúhanou bielou a tmavou čokoládou.

Ingrediencie

- **HAPPY DAY** - 150 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 120 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 40 g
- **Mrkva** - 150 g
- **Kokos strúhaný** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 170 g
- **Lieskové orechy** - 40 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 195 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 40 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 120 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

