

Koláč s kokosovou čiapkou

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Preosiatu múku (300 g polohrubej) premiešame s práškovým cukrom (50 g), pridáme kvások pripravený z vlažného mlieka (100 ml), droždia a kryštálového cukru (1ČL). Pridáme zmäknutý tuk (80 g), vajce (1 ks), vymiesime cesto a necháme na teplom mieste 30 minút kysnúť. Cesto preložíme do vymastenej okrúhlej formy, rukou roztiahneme tak, aby okraje boli mierne zdvihnuté. Stred koláča natrieme plnkou a pečieme v rúre 15 minút. Potom natrieme na koláč kokosovú plnku a pomaly dopečieme. Plnku robíme tak, že tvaroh vymiešame so žĺtkami (2 ks), vanílnovým cukrom, mliekom (3 PL) a hrozienkami. Z bielkov (2 ks) vyšľaháme tuhý sneh a striedavo pridávame cukor (80 g) a kokosovú múčku (100 g).

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 30 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 145 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Kokos strúhaný** - 100 g
- **Cukor múčka** - 130 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

