Kokosový koláč

Koláč s chuťou exotických krajín - kokos, rum, škorica. Ak ste milovníci kokosu, kokosovej rolády, pripravte sa na ďalší "kokosový" zážitok.

Zloženie

Počet osôb: Zloženie

Piškótové cesto

6	vajec
300 g	hrubej múky
300 g	cukru
100 ml	oleja
40 g	kokosovej múčky
1	prášok do pečiva
1	vanilkový cukor
25 g	kakaa
2 lyžice	rumu

Plnka

600 ml	mlieka
2	Dolcela Puding bourbon vanilka prémium
80 g	cukru
50 g	kokosovej múčky
3 lyžice	rumu
1/2 malej lyžičky	mletej škorice
1	vanilkový cukor

Poleva

150 - 200 g	čokolády na varenie
cca 70 g	masla
3 - 4 malé lyžičky	kokosovej múčky (na vyváľanie koláčikov)
70 g	mandlí nasekaných na hobliny

Príprava

1. Vajcia vymiešajte do peny s cukrom a s vanilkovým cukrom. Pridajte kokosovú múčku, múku premiešanú s práškom do pečiva, kakao, rum a nakoniec postupne primiešajte olej.

Kokosový koláč

2. Pripravenú piškótovú zmes vylejte na plech veľkosti 33×38 cm, ktorý predtým obložíte papierom na pečenie a pečte 15 minút v rúre rozohriatej na 180° C.
3. Upečené piškótové cesto nechajte vychladnúť a potom pohárom alebo okrúhlou formou vykrajujte kúsky s priemerom približne 5 cm.
4. Obsah vrecúška s pudingom zmiešajte s cukrom a približne 100 ml mlieka. Zvyšok mlieka nechajte zovrieť. Nádobu s mliekom odstavte z ohňa a pridajte rozmiešaný puding.
5. Varte na miernom ohni približne 15 sekúnd. Potom primiešajte kokosovú múčku, škoricu a rum. Puding ochlaďte (za občasného miešania metličkou).
6. Maslo vymiešajte do peny a postupne pridávajte ochladený puding. Nakrájané kúsky piškótového cesta prekrojte na polovicu po šírke.
7. Na každú polovicu dajte 1 - 2 lyžičky pripraveného krému a prikryte druhou polovicou. Boky koláčikov povaľkajte v kokosovej múčke, alebo v hoblinách z mandlí.
8. Čokoládu roztopte nad parou, pridajte maslo nakrájané na plátky a vymiešajte to jednoliatej zmesi. Koláčiky polejte čokoládovou polevou, ochlaďte a podávajte.

Moja poznámka