Borůvkovo-citronový koláč s drobenkou z kokosu

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- Máslo 300 g
- Krupicový cukr 400 g
- Biocitron, nastrouhaná kůra 1 ks
- Vejce, prošlehaná 6 ks
- Hladká mouka 250 g
- Kypřící prášek 2 lžička
- Borůvky 300 g
- Strouhaný kokos 200 g
- Citronový krém 200 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1) Předehřejte troubu na 180 stupňů a vyložte pekáč o velikosti 20 × 30 cm pečicím papírem. Utřete 250 g másla s 250 g cukru a citronovou kůrou na nadýchaný krém. Do směsi postupně a střídavě vmíchejte čtyři prošlehaná vejce a mouku prosátou s kypřicím práškem. Do těsta zamíchejte třetinu borůvek, přesuňte do pekáče a pečte dvacet minut.

2) Na drobenku smíchejte kokos se zbývajícím máslem, cukrem a vejci. Citronový krém prohřejte v

malém rendlíku tak, aby byl tekutý.

3) Na upečený korpus nasypte zbytek borůvek, pokapejte je citronovým krémem a posypte kokosovou drobenkou. Pečte dalších 20–25 minut, až kokos zezlátne. Nechte koláč vychladnout, pak nakrájejte na řezy a přenášejte v přikrytém plechu.