

Kokosový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cukr krupice 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kakao 1 lžice
- sušený kokos 50 g
- mléko 3 dl
- polohrubá mouka 70 g
- olej 2 lžice
- sušenky koka 1 balení
- pudink 1 balení
- šlehačka 250 ml
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Žloutky si vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vodu, olej, mouku s kypřidlem a kakao. Vše řádně promícháme a nakonec vmícháme i tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a kokosem vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě cca 20 minut - vyzkoušíme špejlí.

Hotový korpus necháme vychladit, pak prokrojíme. Z 3 dl studeného mléka a pudinku bez vaření (Crème Olé, Dr. Oetker) vyšleháme krém, kterým namažeme spodní vrstvu korpusu, druhou částí korpusu přiklopíme. Ze smetany, vanilkového cukru a ztužovače ušleháme šlehačku, kterou

potřeme druhou část korpusu, uhladíme. Povrch dortu posypeme rozdrčenými Koka sušenkami a necháme vychladit.

*Koka sušenky můžeme naskládat i na vrstvu pudinku a až pak přiklopit druhou částí korpusu.

*Místo pudinku bez vaření můžeme použít klasický kokosový pudink (4 dl mléka + pudink = uvařit).

Nemusíme ani čekat na jeho vychladnutí a teplý ho nalijeme na korpus.