

Kefírová buchta s kokosem a čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Krupicový cukr 1 hrnek
- Strouhaný kokos 2 lžíce
- Jedlá soda 1.2 lžička
- Rostlinný olej 1.2 hrnek
- Kefír 1 hrnek
- **Na polevu**
- Hořká čokoláda 1 ks
- Smetana ke šlehání 1.2 kelímek
- Strouhaný kokos 1.3 hrnek
- Kokosový likér 1.4 hrnek

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Předehřejte mouku na 170 °C a vymažte čtvercovou formu s okrajem trochou oleje nebo másla a vysypte ji moukou nebo vyložte papírem na pečení. V míse promíchejte mouku, cukr, kokos, sodu, olej a kefír.

2 Těsto vlijte do formy, uhladte a pečte asi 40 minut, dokud není povrch zlatý a špejle vpíchnutá do středu těsta nevyjde čistá. Vyjměte z trouby, nechte 5 minut chladnout ve formě a pak korpus

několikrát propíchejte špejlí a zakapejte likérem. Nechte ho vsáknout. Potom buchtu přesuňte na mřížku, aby úplně vychladla.

3 Čokoládu na polevu nalámejte do ohnivzdorné mísy, misku postavte na hrnec s vroucí vodou, přilijte smetanu a míchejte do rozpuštění. Stáhněte z hrnce a nechte zchladnout. Občas promíchejte, aby poleva zůstala hladká.

4 Polevu rozetřete na buchtu včetně boků a posypte nahore i po stranách strouhaným kokosem. Nechte v chladu ztuhnout a pak krájejte na řezy.