

Citronovo-kokosový sen

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 125 g
- Krupicový cukr 170 g
- Hladká mouka 225 g
- prášek do pečiva 1.2 ks
- Vejce 1 ks
- Citronový krém 80 ml
- **Na kokosovou pokličku**
- Bílek 1 ks
- Krupicový cukr 170 g
- Strouhaný kokos 120 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Máslem vymažte plech o rozměrech 18 × 28 centimetrů a výšce 3 cm a vysypte moukou. Máslo, cukr, mouku, prášek do pečiva a vejce dejte do mísy a dobře promíchejte. Přelijte do pekáčku a pečte 15-20 minut dozlatova. Mezitím si připravte kokosovou pokličku - v míse smíchejte bílek, cukr a kokos. Vyndejte koláč z trouby, potřete ho silnější vrstvou citronového krému, na něj naneste kokosovou pokličku a dejte na 10-12 minut dopéct, aby poklička zezlátla.