Kokosový dort se smetanou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Těsto: 1 ks
- Máslo 12 g
- Pískový cukr 125 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Strouhaný kokos 50 g
- Vejce 4 ks
- Kokosový likér 3 lžíce
- Náplň: 1 ks
- Pískový cukr 45 g
- Malinový džem 2 lžíce
- Smetana 400 ml
- Vanilkový lusk 1 ks
- Strouhaný kokos 100 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejeme na 180°C. Žloutky oddělíme od bílků. Máslo utřeme do pěny s pískovým cukrem a žloutky. Pak vmícháme polohrubou mouku s kypřícím práškem. Strouhaný kokos nasucho opražíme a 50 g ho vmícháme do žloutkové pěny. Bílky ušleháme s 1 lžící pískového cukru a

ochucené kokosovým likérem nakonec vmícháme do žloutkové pěny s moukou. Těsto naplníme do vymazané a hrubou moukou vysypané rozevírací dortové formy a zvolna pečeme asi hodinu. Vychladlý korpus podélně rozkrojíme a spodní díl pomažeme malinovým džemem. Smetanu ušleháme se zbytkem cukru a se dření z vanilkového lusku. Dvě třetiny šlehačky rozetřeme na džem a přiklopíme druhou polovinou korpusu. Dort potřeme zbytkem džemu, překryjeme šlehačkou a posypeme kokosem. Na povrch nastříkáme šlehačku a ozdobíme ji kapkami malinového džemu.