

Čoko koko koláč s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- polohrubá mouka 2 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vejce 2 ks
- kokos strouhaný 1 balíček
- kakao 2 lžíce
- pikantní marmeláda dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a cukr. Postupně přidáváme vlažné mléko, olej a vejce. Vše pečlivě smícháme a těsto rozdělíme na dvě poloviny. Do jedné vsypeme všechn kokos a do druhé zamícháme kakao.

Kokosové těsto rozprostřeme do pečlivě vymazané a vysypané formy a na tužší těsto navrstvíme marmeládu dle chuti. Nakonec překryjeme kakaovým těstem a dáme péci do trouby při 180 °C asi 40 minut.