

Kokosový cuketový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 3 ks
- Cuketa 400 g
- Olej 100 ml
- Mléko 200 ml
- Kokos 5 lžíce
- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr krupice 120 g
- Kokos 1 hrst
- Marmeláda 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Polohrubá mouka na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu oloupeme, odstraníme dužinu a nastrouháme na hrubém struhadle (400g čisté váhy). Pokud pustí šťávu, slijeme ji. Z bílků vyšleháme tuhý sníh.

Žloutky utřeme s olejem a cukrem do světlé pěny. Zlehka vmícháme cuketu, mouku smíchanou s práškem do pečiva, kokosem a přilijeme mléko. Nakonec opatrně vmícháme bílkový sníh.

Těsto vlijeme do vymazaného a vysypaného středního plechu a povrch uhladíme směrem ke stěnám. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 180 °C asi 45 minut.

Kokosový cuketový koláč necháme vychladnout a pak povrch koláče potřeme marmeládou (jahodová, malinová, meruňková) a posypeme kokosem.