

Kokosová bábovka 1

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- jemně strouhaný kokos 1 hrst
- **podle potřeby**
- strouhanka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks
- **poleva**
- tuk 80 g
- čokoláda na vaření 100 g
- **těsto**
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- polohrubá mouka 180 g
- jemně strouhaný kokos 70 g
- šlehačka 250 ml
- cukr moučka 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, moučkový cukr, vejce, šlehačku (můžeme nahradit mlékem) a prášek do pečiva zpracujeme ve vláčné těsto.

Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme strouhankou, poté naplníme připraveným těstem. Pečeme v mírně vyhřáté troubě zhruba 30 minut.

Hotovou bábovku necháme vychladnout, mezitím si připravíme čokoládovou polevu: V kastrůlku necháme rozpustit tuk a do něj pomalu zamícháváme nastrouhanou čokoládu.

Horkou polevu rovnoměrně rozetřeme po bábovce, necháme téměř ztuhnout a posypeme kokosem.