

Kokosový koláč na oplatce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **TĚSTO**
- Bílky 7 ks
- Práškový cukr 300 g
- Strouhaný kokos 100 g
- Hrubá mouka 5 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Dortová oplatka 1 ks
- **NÁPLŇ**
- Mléko 7 lžíce
- Práškový cukr 7 lžíce
- Žloutky 7 ks
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků a cukru vyšleháme tuhý sníh. Potom přidáme kokos, hrubou mouku, kypřicí prášek a smícháme. Pečeme na dortové oplatce. Po vychladnutí potřeme náplní a polejeme čokoládovou polevou.

Poleva: Žloutky, cukr a mléko šleháme nad parou do zhoustnutí. Do vychladnuté hmoty přidáme celé máslo, případně i 2 lžíce kakaa.