



Čokoládovo kokosový dortík

12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, sodou a třtinovým cukrem. Zvlášť vyšleháme olej, vodu a šťávu s vanilkovým cukrem a metličkou vymícháme do syké směsi dohladka. Těsto nanese do vymazané a papírem na pečení vyložené formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout a stáhneme papír na pečení.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do kastrůlku vodu. Přidáme kokos, třtinový cukr a šťávu a krátce povaříme. Odstavíme a necháme vychladnout. Crème Olé vyšleháme s mlékem elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale a krátce zašleháme vychladlou kokosovou směs. Krémem potřeme povrch dortu.
- 4 Posypeme čokoládou nebo kokosem a dozdobíme ovocem a mátou.

Přísady::

Na těsto:

150 g bezlepková mouka
2 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker
200 g cukr třtinový
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
125 ml olej
125 ml voda
2 KL citrónová šťáva

Na krém:

150 ml voda
30 g kokos strouhaný
1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
citrónová šťáva ze dvou citrónů
1 balíček Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker
300 ml kokosová smetana

Na ozdobení:

30 g čokoláda hořká strouhaná
ovoce libovolného
lístky máty

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 24 cm)
elektrický ruční šlehač

