



Koláč s karamelovým pudingem

24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu korpusu kompot necháme na sítku důkladně odkapat. V míse metličkou vyšleháme mléko s vejci, cukrem a olejem dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kokosem a vymícháme dohladka. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Na těsto poklademe stejnoměrně odkapané meruňky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 25 minut

- 2 Korpus necháme mírně zchladnout.
- 3 Na náplň připravíme pudink s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Ihned horký pudink nalijeme na koláč, uhladíme a necháme zatuhnout.
- 4 Povrch ozdobíme strouhaným kokosem a čokoládou.

Přísady::

Na těsto:

480 g kompot meruňkový (po odkapání)
250 ml mléko plnotučné
2 ks vejce
200 g cukr
125 ml olej
300 g mouka polohrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g kokos strouhaný

Na náplň:

2 balíčky Premium Pudink Extra Karamel Dr. Oetker
900 ml mléko plnotučné
60 g cukr

Na ozdobení:

30 g kokos strouhaný
50 g strouhaná čokoláda

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

