



Višňový koláč s kokosem

asi 16 porcí

snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu náplně necháme kompot odkapat na sítku a šťávu přitom zachytíme.
- 2 Na přípravu drobenky v míse smícháme kokos s cukrem. Přidáme zakysanou smetanu a ručně vypracujeme drobenku.
- 3 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo nebo margarín s cukrem, vanilínovým cukrem a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme mouku smíchanou se solí a kypřicím práškem a krátce na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

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

- 4 Korpus necháme mírně vychladnout.
- 5 Na přípravu náplně uvaříme pudink podle návodu na obale, ale místo mléka použijeme šťávu z kompotu a 50 g cukru. Do horkého pudingu vmícháme višně, nanese na předpečený korpus a uhladíme. Povrch rovnoměrně posypeme drobenkou. Vložíme do trouby a dopečeme při stejné teplotě jako v bodě 3. Doba pečení: asi 20 minut

Přísady:

Ještě potřebujeme:

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

Na náplň:

350 g kompot višňový (po odkapání)
1 balení Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker
400 ml šťáva z kompotu (případně dolít vodou)
50 g cukr

Na drobenku:

150 g kokos strouhaný
50 g cukr
200 g zakysaná smetana

Na těsto:

200 g máslo nebo margarín
200 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 ks vejce
250 g hladká mouka
sůl
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker





6 Koláč necháme vychladnout.

