

## KOKOSOVÝ KOLÁČ S ANANASOVÝM ČATNÍ

RADOSTÍ NENÍ NIKDY DOSTI. PRO DNY VŠEDNÍ I SVÁTEČNÍ JE NADÝCHANÝ KOLÁČ SKVĚLOU MOŽNOSTÍ, JAK RADOST SOBĚ I SVÝM BLÍZKÝM ZNÁSOBIT.

### PRO 1 KOLÁČ POTŘEBUJETE:

200g	polohrubé mouky
125g	másla
70g	moučkového cukru
200g	krupicového cukru
150g	strouhaného kokosu
1	celé vejce
4	bílky
200ml	20% zakysané smetany
1/2	sáčku kypřicího prášku do pečiva
2	sáčky vanilínového cukru
5cl	tuzemského rumu
1/2	ananasu
1	jablko
1/2	lžičky solamylu

intercatering



### POJĎME NA TO:

Z mouky, másla, moučkového cukru, vejce, prášku do pečiva a špetky soli v dostatečně velké míse vypracujte hladké těsto. Hotové těsto zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň hodinu odležet v lednici.

Do kastrolu vložte krupicový cukr, strouhaný kokos, bílky a rum. Za stálého šlehání metlou směs na velmi mírném ohni prohřejte na teplotu 40 °C. (Teplotu nejlépe ohlídáte stejně jako mléko pro batole, tedy kápnutím na hřbet ruky)

Máslem vytřete dno i stěny dortové formy, nebo hlubokého plechu na pečení. Na dno formy stejnoměrně vymačkejte odleželé těsto. Na těsto rozvrstvěte připravený kokosový krém. Koláč pečte 25 – 30 minut v troubě vyhřáté na 160 °C. Upečený koláč přikryjte suchou utěrkou a nechte vychladnout.

Ananasové čatní připravíte krátkým podušením na kostičky nakrájeného ananasu a jablka s vanilínovým cukrem. Před odstavením ze sporáku zahustíte solamylem rozpuštěným se lžící vody

Kokosový koláč s ledově vychlazeným ananasovým čatní přizdobte krémem připraveným ze zakysané smetany a vanilínového cukru, případně čokoládovými hoblinami.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

### MŮJ TIP:

Dokonalé hobliny čokolády vykouzlíte pomocí škrabky na brambory. Rozpuštěním 70% čokolády, rozetřením cukrářskou stěrkou na potravinářskou folii a zchlazením v mrazáku si vytvoříte plátkovou čokoládu. Ostatní je pouze na Vaší fantazii.