

Kokosový mls



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 12

1950 kalorií , **6 g** cukrů , **9 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosovy-mls>

Příprava

Suroviny na těsto smícháme a vylijeme na plech vyložený papírem. Dáme péct do vyhřáté trouby na 25 - 35 minut při teplotě 180°C. Na krém uvaříme hustý pudink, který necháme vychladnout. Mezitím vyšleháme máslo s cukrem. Do másla zašleháme postupně vychladlý pudink a zakysanou smetanu. Krém natřeme na vychlazené těsto, postříkáme čokoládou, dáme ztuhnout do ledničky min. na 24 hodin. Krájíme na úhledné kousky a dozdobíme ovocem.

Ingredience

- ✓ Těsto: 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 šálek cukru krystal
- ✓ 0,5 šálku oleje
- ✓ 2 šálky hladké mouky
- ✓ 1 šálek mléka
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžíce kakaa
- ✓ 2 vejce
- ✓ Krém: 1 balení čokoládové polevy
- ✓ 0,5 l mléka
- ✓ 2 balení kokosového pudinku
- ✓ 125 g másla
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 400 ml zakysané smetany

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Labužník, Rodina, Dezert

