

Moučník s kokosem a mandarinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

4775 kalorií , 2 g cukrů , 155 g tuků , 98 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/moucnik-s-kokosem-a-mandarinkami>

Příprava

Formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Mandarinkové kompoty otevřeme a obsah dáme okapat na síto. Zapneme si troubu. Kokosová náplň - žloutky s cukrem krátce našleháme, vmícháme zakysanou smetanu a poté kokos. Kokosový sníh - nejprve si kokos promícháme s kukuřičným škrobem. Dáme do mísy na šlehání bílky, vyšleháme je a zašleháme cukr. Přidáme kokos promíchaný se škrobem a vařečkou vmícháme do sněhu. Těsto - celé vejce našleháme s cukrem, poté přidáme tvaroh. Dále vařečkou střídavě přidáváme olej, mléko a mouku promíchanou s práškem do pečiva. Vznikne velmi husté těsto, které rovnoměrně rozetřeme do formy na pečení. Na těsto rozetřeme kokosovou náplň, rozložíme všechny mandarinky z obou kompotů a mírně je zatlačíme prstem do náplně. Povrch moučníku potřeme kokosovým sněhem. Vložíme do předehřáté trouby a při 180°C pečeme asi 30 minut.

Tip k receptu

Velikost použité formy 25x35 cm. Před krájením necháme moučník zcela vychladnout.

Ingredience

- Na těsto - 1 vejce
- 100 ml cukru krystal
- 100 ml slunečnicového oleje
- 100 ml mléka
- 125 g tvarohu ve fólii
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 450 ml polohrubé mouky
- Kokosová náplň - 250 ml kokosové moučky
- 3 žloutky
- 100 ml cukr moučka
- 400 g zakysané smetany
- Kokosový sníh - 250 ml kokosové moučky
- 3 bílky
- 200 ml cukru krystal
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 konzervy mandarinkového kompotu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Rodina, Moučník

