



Božský kokosový dezert

Kokosovo-čokoládový dort

Příprava

1. Předehřejte troubu na 180°C. Ve velké míse smíchejte suché přísady. Použijte metličku, aby se nevytvořily kousky. Oddělte vejce a přidejte žloutky a kokosový nápoj Alpro ke směsi suchých přísad. Míchejte dohladka.
2. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a jemně ho vmíchejte do těsta. Vymažte pekáč (nebo použijte pečicí papír) a nalijte do něj těsto.
3. Pečte po dobu 30 - 35 minut. Po 30 minutách pečení zůstává konzistence dortu uvnitř krémová. Pokud budete dort péct o něco déle, bude sušší.
4. Nastrouhejte kůru z pomeranče. Čokoládový dort vyndejte z trouby a před podáváním nechte vychladnout. Rozkrojte dort na stejné kousky a servírujte s pomerančovou kůrou a strouhaným kokosem.



4 porce



50min



Ingredience

- 260 g mletých mandlí
- 40 g strouhaného kokosu
- 125 g třtinového cukru
- 70 g kakaového prášku
- půl lžičky jedlé sody
- 250 ml kokosového nápoje Alpro
- 2 vejce
- 1 pomeranč
- 2 polévkové lžíce strouhaného kokosu na ozdobu

Vyrobeno z

Alpro kokosový Nápoj

