

Ingrediencie

cesto: 3 hrnčeky polohrubej múky, 1 hrnček cukru krupica, 1,5 lyžičky sódy, 2 lyžice kakaového prášku, 0,5 hrnčeka kokosu, 2 vajcia, 0,75 hrnčeka oleja, 2 hrnčeka kefiru

poleva: 250 g kyslej smotany, 2 tyčinky ľadové gaštany (á 50 g) , kokos na posypanie

Postup

V miske zmiešame všetky sypké suroviny, pridáme ostatné a premiešame. Nalejeme na hlbší plech vystlaný papierom na pečenie, rovnomerne uhladíme a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 25-30 minút.

Vo vodnom kúpeli necháme rozpustiť čokoládu, pridáme k nej smotanu a rozmiešame dohladka. Polevu natrieme na vychladnutý koláč a posypeme kokosom. Dáme stuhnúť do chladničky.

www.mamincinyrecepty.cz



