

MAKOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

Korpus:

1 hrnek jemně strouhaného kokosu
 1 hrnek kešu
 1 hrnek mletých mandlí
 1 lžice skořice
 100g kvalitního másla

Náplň:

200 g mletého máku
 200 ml kokosového mléka
 1 lžice másla
 šťáva z 1/2 citronu
 250 g tvarohu
 vanilkový extrakt
 1 vejce
 1 bílek
 1 lžice skořice
 stévie podle chuti



POSTUP

Troubu si předehřejeme na 160°C (normální pečení). V mixéru rozmixujeme kešu (případně i mandle, pokud byly zakoupené v celku). Rozmixované ořechy smícháme s kokosem a skořicí. Vzniklou směs smícháme se změkklým máslem a vytvoříme těsto. Těsto rozprostřeme na dno a okraje nádoby na koláč (dno vyložené papírem na pečení) a pečeme v troubě cca 15 minut, dokud korpus nezezlátne. Poté necháme korpus vychladnout.

Do nádoby mixéru dále vložíme mák, kokosové mléko, máslo, citron, tvaroh, vanilku, skořici, (popř. i stéviu) a vše společně mixujeme, dokud nám nevznikne hladká směs. Směs můžeme ještě dochutit navíc (vanilkou, skořicí nebo citronem), přidáme vejce a bílek a znovu promixujeme. Hotovou směs vlijeme na vychladlé těsto a vložíme opět do trouby. Tentokrát pečeme při 175°C po dobu cca 35 minut (dokud náplň neztuhne). Po vytažení z trouby můžeme koláč dozdobit ovocem. Nakonec necháme vychladnout a poté vložíme alespoň na 1,5 hodiny do lednice.