

Lamingtons



Těsto:

6 vajíček

2 lžičky vanilkové esence

2 lžíce medu nebo javorového sirupu

½ hrnku kokosového oleje nebo 125 g másla

½ hrnku jemně strouhaného kokosu

½ hrnku hladké mouky

1 prášek do pečiva

1 hrnek malin (lze použít i mražené nebo vynechat)

Čokoládová poleva: 100 g hořké čokolády a ½ hrnku kokosového mléka

Malinová poleva: 200 g malinového džemu

Na obalení 1 hrnek strouhaného kokosu

V mixéru rozemelte 1/2 hrnku strouhaného kokosu úplně nejvíc najemno.

Ušlehejte vajíčka, med a vanilkovou esenci do krémové konzistence. Do směsi přidejte kokosový olej nebo rozpuštěné máslo a ještě pořádně prošlehejte. Nakonec přisypte rozemletý kokos a mouku s práškem do pečiva a znovu pořádně promíchejte.

Těsto nalijte do vymazané čtvercové formy o délce jedné strany cca 20 cm nebo do asi 30 formiček na muffiny. Povrch rovnoměrně posypte malinami a dejte péct na asi 30 - 40 minut při teplotě 180 °C. Povrch má být lehce zlatavý a zapíchnuté párátko nelepí.

Nechte vychladnout alespoň 30 minut. Opatrně vyklopte z formy a nakrájejte na malé kostičky (cca 3×3 cm).

Připravte si polevu. Čokoládu nalámejte na malé kousky a společně s kokosovým mlékem dejte rozehřát ve vodní lázni. Pokud chcete použít džem, také ho rozehřejte. Do menší misky si nachystejte zbývající strouhaný kokos.

Nyní už můžete jednotlivé kostičky koláče nebo jednotlivé muffiny namáčet do čokoládové nebo malinové polevy a ihned obalovat v připraveném kokosu, aby se dobře přichytil.