

## **Rumovka koňakovka (Alcoholic cake)**

### *Suroviny:*

máslo na vymazání formy

kokos na vysypání

5 menších vajec

100 g cukr krystal

250 ml olej

200 ml vaječný likér

2 lžíce rumu

300 g polohrubá mouka

1 balíček prášek do pečiva

5 lžic kakaa

### *Postup:*

Vejce utřeme s cukrem do pěny, postupně zašleháme olej a vaječný koňak s rumem. Mouku smícháme s práškem do pečiva, prosejeme a vmícháme do těsta. Bábovkovou formu vymažeme a vysypeme kokosem. Vlijeme do ní část těsta, do zbytku přidáme kakao, promísíme a dolijeme. Pečeme cca 45 min na 175 stupňů v předehřáté el. troubě.