



Sladký zákusok s kokosom

.

//

.

Suroviny:

Cesto:

250 g polohrubej múky, 1 balíček prášku do pečiva, 125 g margarínu, 1 lyžica kakaa

1 vajce, 150 gramov práškového cukru

Kokosová plnka:

6 vaječných bielkov, 250 gramov práškového cukru, 250 g kokosu

Žltý krém:

6 žltkov, 150 gramov práškového cukru, 3 lyžice múky

3 dl mlieka, 125 g margarínu (masla)

Čokoládovú polevu si pripravíme rozpustením čokolády s lyžicou masla. Vylejeme na koláčik a uhladíme.

Postup:

Prášok do pečiva, múku margarín, cukor, kakao, vajcia, spolu vymiešame. Polovicu nanesieme na plech vystlaný papierom. Potom vymiešame bielkový sneh pridáme cukor a kokos a natrieme na polovicu cesta, ktoré už máme na plechu. Prikryjeme druhou polovicou cesta. Pečieme v predhriatej rúre na 180 ° C cca. 25 minút a necháme vychladnúť. Medzitým si uvaríme žltý krém. Uvaríme si puding zo žltkov, múky mlieka a cukru. Necháme vychladnúť a do chladného pudingu vmiešame maslo. Natrieme koláčik a vrch polejeme čokoládovou polevou..Dobrá chuť

ODPORÚČAME:

[Starodávny tvarožník výborný koláč](#)

[Pudingový koláč z lístkového cesta](#)

[Makové a ořechové kysnuté koláče](#)

[Hroznový koláč, Grape pie](#)

[Tekvicovo fetové koláčky](#)

tags: recept na kokosove bounty rezy

.

//

.