

# Ananasové řezy s kokosem

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: **24**

**6138** kalorií , **6 g** cukrů , **481 g** tuků , **79 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ananasove-rezy-s-kokosem>

## Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh. V jiné misce ušleháme změklou heru s cukrem a žloutky do pěny. Vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a ořechy. Těsto rozetřeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Upečeme (cca 15 min, 190°C).

Ananasový kompot scedíme. Pokud šťávy není 500 ml, doplníme ji vodou. Ze šťávy, pudinkového prášku a vanilkového cukru uvaříme pudink a necháme vychladnout. Do vychladlého vešleháme cukr a po kouskách změklé máslo. Nakonec vmícháme na drobné kousky pokrájený ananas. Na vychladlý korpus klademe těsně vedle sebe piškoty namočené v rumu. Potřeme je krémem, uhladíme ho a hustě posypeme kokosem. Necháme v ledničce 1-2 dny uležet.

## Ingredience

- na těsto: 6 vajec
- 250 g cukru moučka
- 200 g změklé Hery
- 150 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 150 g mletých ořechů
- krém: 500 ml šťávy z ananasového kompotu
- 1 vanilkový pudinkový prášek
- 1 vanilkový cukr
- 250 g másla
- 100 g cukru
- dále: kompotovaný ananas
- piškoty dětské
- rum
- kokosová moučka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny,  
Rodina, Moučník