

Kokosky s čokoládovým krémem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 1h 8min
Celkový čas: 2h 18min , Porce: 6

4753 kalorií , 5 g cukrů , 219 g tuků , 65 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosky-s-cokoladovym-kremem>

Příprava

Bílky a 200 g moučkového cukru ušleháme nad párou do zhoustnutí /asi 9-10minut/, odstavíme, přimícháme kokos a lžičkou tvoříme na lehce vymazaný plech pusinky. Dáme je sušit do trouby vyhřáté na 70 stupňů na 1 hodinu. Pusinky si můžeme udělat den předem. Připravíme si linecké těsto. 240 g hladké mouky prosejeme a smícháme se žloutky, citronovu kůrou, se 140 g másla a 70 g moučkového cukru. Rychle vypracujeme jemné těsto, které odložíme na chvíli do lednice. Těsto vyválíme na 5 mm tenký plát a vykrojíme kolečka přibližně rovnako velké jako pusinky. Aby pusinky nebo kolečka moc nepřechňovali. Kolečka přendáme na vymazaný plech a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi 8 minut. Necháme je vychladnout. Z 20 g hladké mouky a 40 g másla připravíme světlou zápražku, zalijeme ji mlékem a uvaříme kaši, kterou za stálého míchání vychladíme. Zbylé máslo, moučkový cukr a kakao vyšleháme. Obě hmoty spojíme. Linecká kolečka rozložíme na pracovní desku, každé kolečko potřeme pikantním džemem, krémem a přilepíme pusinku. Kokosky necháme v lednici ztuhnout, pak je do

Ingredience

- ✓ 3 bílky
- ✓ 150 g kokosové moučky
- ✓ 330 g cukru moučka
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 1 sklenka borůvkového nebo rybízového džemu
- ✓ 260 g hladké mouky
- ✓ 260 g másla
- ✓ 1/2 lžičky citronové kůry
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 130 ml mléka
- ✓ 1 lžička kakaa

Kategorie

Vánoce, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví

poloviny namáčíme v rozpuštěné čokoládě.
Položíme na mřížku a dáme na chladné místo.

