

# Kokosové řezy bez mouky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 33min , Porce: 1

**2083** kalorií , **1 g** cukrů , **171 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** sylver

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosove-rezy-bez-mouky>

## Příprava

Těsto: Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme sníh. Žloutky a 60 g cukru vyšleháme do pěny, do které pozvolna zašleháme 100 g kokosu a sníh. Těsto nalijeme na plech, vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě asi 8 minut. Upečený korpus, ještě teplý, nakrájíme na 3 díly. Náplň: 80 g kokosu spaříme horkým mlékem, přimícháme 40 g cukru a 150 g másla. Rozetřeme po upečených dílech korpusu a dáme na sebe. Rozpustíme čokoládu se 30 g másla a vrch polijeme. Necháme odležet do druhého dne v chladu.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 180 g kokosové moučky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 180 g másla
- ✓ 5 lžic mléka
- ✓ 50 g čokolády na vaření

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

