

Kokosové řezy s ořechovou náplní



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 16

6344 kalorií , **9 g** cukrů , **444 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosove-rezy-s-orechovou-naplni>

Příprava

Z bílků vyšleháme tuhý sníh, přidáme cukr moučkový a pořádně vyšleháme. Poté vmícháme kokosovou moučku, polohrubou mouku. Vymažeme si tukem a vysypeme moukou plech a toto těsto nalijeme na plech a dáme péct. Pečeme při 180 °C, cca 20 minut. Když je těsto upečené, necháme ho vychladnout, poté pomažeme korpus náplní, kterou si připravíme takto: Ke mletým ořechům přilijeme horké mléko, promícháme a necháme vychladnout. Máslo utřeme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem, přidáme mléko s ořechy a vyšleháme. Když máme potřené korpus touto náplní, polijeme ještě čokoládovou polevou, kterou si připravíme takto: Máslo rozpustíme v hrnci, přidáme nalámanou čokoládu, necháme rozpustit a vyšleháme dohladka.

Ingredience

- ✓ 10 ks bílků
- ✓ 300 g moučkového cukru
- ✓ 180 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kokosové moučky
- ✓ 300 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 5 lžic mléka
- ✓ 250 g másla
- ✓ 4 lžice moučkového cukru na náplň
- ✓ 2 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 balení čokolády na vaření
- ✓ 70 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník