

# Kokosovo - čokoládové kostky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 24

**3331** kalorií , **1 g** cukrů , **212 g** tuků , **116 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

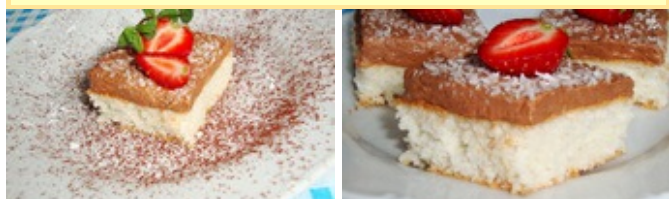
**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosovo-cokoladove-kostky>

## Příprava

Z bílků a moučkového cukru ušleháme tuhý sníh, do kterého přimícháme kokos a prosátou mouku s kypřícím práškem do pečiva. Lehounce, ale důkladně promícháme a vylijeme na plech s pečícím papírem. Těsto zarovnáme a vložíme do vyhřáté trouby na 180°C, pečeme asi 15 minut. Korpus necháme vychladnout. Žloutky, nalámanou čokoládu, moučkový cukr a vanilku vyšleháme nad párou do zhoustnutí /asi 8-9 minut/. Hmotu necháme za občasného míchání vychladnout. Máslo a kakao vyšleháme do pěny a postupně přidáváme žloutkovou hmotu. Krém rozetřeme na těsto, posypeme kokosem nebo strouhanou bílou nebo tmavou čokoládou a odložíme do lednice. Nakrájíme na kostky a podáváme.

### Tip k receptu

Pro chuť můžeme piškotu pokapat rumem.



## Ingredience

- 9 bílků
- 250 g cukru moučky + 250 g do krému
- 200 g kokosové moučky + trochu na posypání
- 80 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 9 žloutků
- 100 g čokolády na vaření
- 1 balení vanilkového cukru
- 250 g másla
- 2 lžíce kakaa

## Kategorie

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

