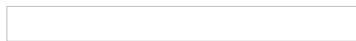


Kokosovo-punčové řezy



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

3961 kalorií , **4 g** cukrů , **225 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosovo-puncove-rezy>

Příprava

Žloutky ušleháme s cukrem a postupně přiléváme vařící vodu. Sníh z bílků ušleháme a přidáme společně s moukou ke žloutkům. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Punčová nádivka: piškoty rozdrtíme a zvlhčíme rumem, citronovou šťávou a marmeládou tak, abychom nádivku mohli natřít na piškot. Kokosový krém: kokos spaříme horkým mlékem. Máslo utřeme s cukrem a vmícháme vychladlou kokosovou hmotu. Piškot potřeme punčovou nádivkou, kokosovým krémem a polijeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 3 vejce
- 150 g cukru moučka
- 4 lžíce vařící vody
- čokoládová poleva
- Punčová nádivka: 2 balení piškotů dětských
- rum
- troška citronové šťávy
- rybízová marmeláda
- Kokosový krém: 200 g kokosové moučky
- 1 sklenka mléka
- 250 g másla
- 200 g cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva,
Moučník