

# Kokosový krémovník



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 10

5346 kalorií , 10 g cukrů , 352 g tuků , 140 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosovy-kremovnik>

## Příprava

Z mouky, prášku do pečiva, 1 vajíčka, Hery, 80 g moučkového cukru, kakaa a 2 lžíc mléka vypracujeme těsto, které rozdělíme na dvě poloviny a necháme na chladném místě odpočinout. Polovinu těsta vyválíme na pomoučené desce na tenko a přeneseme na vymazaný plech. Potřeme kokosovou nádivkou. Přikryjeme druhou rozválenou plackou, propíchnáme vidličkou a pečeme ve středně vyhřáté troubě přibližně 20 minut. Na vychladlý moučník navrstvíme žloutkovou náplň, povrch posypeme nastrouhanou čokoládou. Kokosová náplň: 6 bílků s 200 g moučkového cukru vyšleháme nad párou do pěny a přidáme kokosovou moučku, kterou zlehka vmícháme do pěny. Žloutková náplň: V 0,4 l mléka rozmícháme 2 lžíce polohrubé mouky, kukuřičný škrob a 6 žloutků a na mírném ohni uvaříme kaši. Vychladlou kaši pomalu přidáváme do másla, umíchaného s 250 g moučkového cukru a vanilkovým cukrem.

## Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 530 g cukru moučka
- ✓ 7 vajec
- ✓ 0,5 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžice kakaa
- ✓ 0,5 l mléka
- ✓ 50 g hořké čokolády
- ✓ 250 g kokosové moučky
- ✓ 2 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 2 lžíce kukuřičného škrobu
- ✓ 250 g másla
- ✓ 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Moučník