

Krém s kokosem a třešněmi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

48 kalorií , 12 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/krem-s-kokosem-a-tresnemi>

Příprava

Do kastrůlku nasypete vypeckované třešně, přidejte k nim cukr a med a vše zahřejte. Když se třešně v horkém medu a cukru krásně obalí, máte základ hotový. Kokosy rozdělte na poloviny (pilkou, sekáčkem... jak je kdo zručný) a pomocí ostrého nožíku je vydlabejte. Smetanu vyšlehejte dotuha, přimíchejte do ní medové třešně a lžící nastrohaného čerstvého kokosu, případně trochu kokosového mléka. Krémem naplňte půlky kokosů, dozdobte třešňami, rozdrobenými sušenkami a podávejte – dobře vychlazené.

Ingredience

- 1 hrst třešní
- 1 lžice medu
- 2 lžice cukru krupice
- 400 ml smetany ke šlehání
- 2 kokosy
- sušenku na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Vegetarián, Dezert, Párty občerstvení

