

Kuřátka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1dní 21h 0min

Celkový čas: 1dní 22h 0min , Porce: **20**

1914 kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: carpeculinam

Odkaz: <https://srecepty.cz/kuratka>

Příprava

Nejprve si rozpustíme máslo. Do větší mísy nalijeme Salko, přidáme 170 g strouhaného kokosu a zchlazené máslo. Směs pečlivě promícháme, dokud se nespojí do tvárné hmoty. Poté ji dáme odpočinout do lednice alespoň na dvě hodiny, ale ideálně přes noc, aby se s ní následně lépe pracovalo. Mezitím si nachystáme kokos na obalování.

Horkovzdušnou troubu si předehřejeme na 110 °C. Do čisté misky nasypeme 100 g kokosu a přidáme 4 nebo 5 polévkových lžic vody smíchaných s kurkumou nebo žlutým barvivem. Dobře promícháme. Na plech vyložený pečícím papírem rozprostřeme připravenou kokosovou směs a dáme do trouby asi na 30 minut vysušit. Poté necháme zcela vychladnout. Rozpustíme si bílou čokoládu, kterou mícháme v poměru 2:1 se ztuženým tukem. Následně obarvíme kurkumou, případně žlutým potravinářským barvivem. Z vychlazené kokosové směsi začínáme tvarovat kuřátka. Z malých kousků tvarujeme kuličku, do středu každé dáváme oloupanou mandli bez slupky. Tvarované kuličky je nejlepší nechat nejprve opět ztuhnout v lednici. Každou namočíme do připravené žluté čokolády, necháme lehce okapat a ihned obalujeme v kokosové směsi.

Ingredience

- 170 g Kokos strouhaný
- 55 g máslo
- 375 g Salko
- 1 lžička kurkuma
- 1 balení bílá čokoláda
- 5 kostka hořká čokoláda
- 1 sáček cukrářské zdobení
- 1 balení potravinářská barviva
- cornflakes hrst cornflakes
- 20 ks mandle

Kategorie

Česká, Cukroví

Nakonec kuřátka ozdobíme. Hřebínky vytvoříme z cornflakes namočených v bílé čokoládě obarvené na oranžovo, oči pak cukrářským sáčkem s rozpuštěnou hořkou čokoládou namalujeme přímo na kuličky. Zobáčky z oranžového cukrového zdobení lze zapíchnout nebo přilepit čokoládou. Dobrou chuť!

