

Moje kokosovo - čokoládové laskonky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

2435 kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/moje-kokosovo-cokoladove-laskonky>

Příprava

Bílky a 280 g cukru moučky vyšleháme nad párou na hustý, lesklý sníh. Mísu se sněhem odstavíme, přimícháme kokos a citronovou kůru. Plech lehce vymažeme máslem, lžičkou se směsí nabíráme a klademe kupky na plech, které roztěříme do kruhu. Sušíme je v troubě vyhřáté na 60-80°C asi hodinu. Laskonky mají zůstat bílé, nesmí zhnědnout. Proto je sušíme při velmi nízké teplotě. Usušené laskonky necháme vychladnout. Z mléka, lžice krystalového cukru a vanilkového prášku uvaříme pudink. 50 g čokolády rozpustíme a vmícháme do horkého pudinku. Vychladíme a spojíme s vyšlehaným máslem s moučkovým cukrem. Krém nastříkáme na polovinu laskonek, přikryjeme zbylými laskonkami a pokapeme zbylou rozpuštěnou čokoládou. Odložíme do lednice.

Ingredience

- 4 bílky
- 350 g cukru moučka
- 150 g kokosové moučky
- 1/2 lžičky citronové kůry
- 300 ml mléka
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 100 g čokolády na vaření
- 125 g másla
- 1 lžice cukru krystal

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Cukroví

