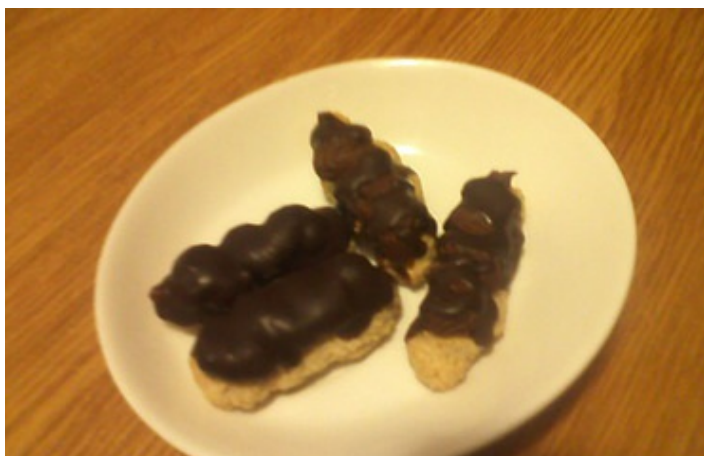


Stříkané kokosové jazýčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 1

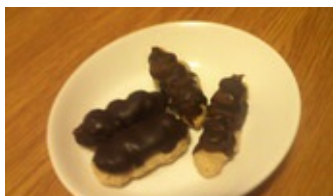
3062 kalorií , **3 g** cukrů , **61 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/strikane-kokosove-jazycky>

Příprava

Ve vodní lázni vyšleháme cukr a bílky na hustou kaši, zašleháme strouhanku a mleté ořechy. Necháme přejít varem a přidáme mouku. Těsto plníme do sáčku a stříkáme na pečící papír malé čárky. Hustotu těsta je třeba "vychytat", aby se při pečení nerozteklo. Po vychladnutí naneste na vrchní stranu proužek krému a dozdobte čokoládou. Příprava krému: Neotevřenou plechovku mléka dáme do vroucí vody vařit 4hod. Dejte pozor, aby voda nevyvřela! Po vychladnutí "vydoluje" stěrkou do misky, za stálého míchání postupně přidáváme rozměklé máslo. Vše utřeme.



Ingredience

- Těsto: 500 g cukru moučka
- 100 g strouhanky
- 100 g mletých ořechů
- 6 bílků
- 2 lžíce hrubé mouky
- 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- 1/8 másla

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Cukroví