



## Kokosová pochúťka

Urobte si koláčik ako robia profesionálky. Recept od Jožky Zaúkolcovej. Vyskúšajte, určite vám bude chutiť.

### Potrebuje:

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 60 g   | Čokoláda horká 50%      |
| 25 g   | cukor práškový          |
| 60 g   | Palmarín                |
| 3 ks   | vajcia                  |
| 60 g   | cukor kryštálový        |
| 60 g   | múka polohrubá          |
| 300 g  | kokos strúhaný          |
| 220 g  | cukor práškový          |
| 2,5 dl | rum                     |
| 100 g  | hrozienka               |
| 100 g  | smotana na šľahanie 33% |
| 50 g   | maslo                   |
| 50 g   | Helia                   |
| 60 g   | čokoláda horká          |
| 20 g   | kakao                   |
| 150 g  | čokolády                |
| 50 g   | Cera                    |

### Postup:

Kakaový korpus: bielka a kryštálový cukor vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarin rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarinom a polohrubú múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 180 °C upečieme, približne 15 min. Po vychladnutí potrieme malinovým džemom, rozotrieme kokosovú náplň, necháme stuhnúť. Rozotrieme čokoládovú náplň a opäť necháme stuhnúť. Po stuhnutí polejeme čokoládou pokrájame a vhodne dozdobíme.

Kokosová náplň - Postup – hrozienka zalejeme rumom, necháme napučať. Cukor preosejeme, pridáme kokos, zmiešame spolu s hrozienkami namočenými v rume rozotrieme na plát potretý malinovým džemom.

Čokoládový krém: smotanu prevaríme, pridáme čokoládu, kakao a necháme vychladnúť. Rozšľaháme a pridáme zmäknuté maslo a Helio. Vymiešame hladký krém.

# NajPečenie

Dokončíme tak, že na vrch nalejeme čokoládu rozpustenú v Cere.

---

*Celkový čas prípravy:* **180 min.**

*Čas pečenia:* **15 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ťažšie**

*Počet porcií:* **-**

---