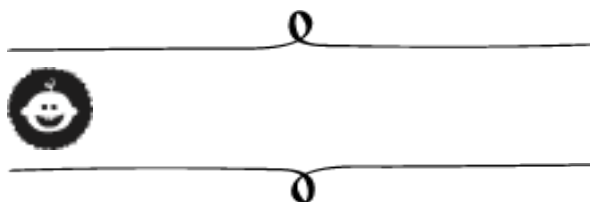


NajPečenie



Kokosová ríbezľa

Výborný zákusok hlavne v horúcich letných dňoch, chladený je veľmi osviežujúci. Jednoduchý fotorecept vám zjednoduší pečenie. Pripravte si aj vy tento výborný kokosovo ríbezľový koláčik.



Potrebuje:

cesto

200 g	Palmarín
150 g	Práškový cukor
6 ks	žltok
1/2 g	prášok do pečiva
150 g	hruba múka
150 g	polohrubá múka

plnka

podľa potreby	ríbezle červené
---------------	-----------------

podľa potreby	ríbezle čierne
---------------	----------------

Sneh

6 ks	bielka
150 g	kokos
200 g	Práškový cukor



Z Palmarínu, práškoveho cukru, žltkov, prášku do pečiva a oboch múk vypracujeme tuhšie lepkavé cesto, ktoré pomocou fólie utlačíme na dno plechu (plech musí byť vymastený a vysypaný múkou).



Na cesto vysypeme primerané množstvo ríbezlí (najlepšie v pomere jedna tretina čiernych a dve tretiny červených), ak čierne ríbezle nemáme, použijeme iba červené. Ríbezle necukríme a pečieme zhruba 25 min pri teplote 180 stupňov.



Počas pečenia z bielok vyšľaháme tuhý sneh, do ktorého pomaly zamiešame cukor a kokos.

NajPečenie



Kokosový sneh rozotrieme na upečený koláč a dáme zapievať ešte na pár minút kým sneh nechytí zlatohnedú farbu.

Celkový čas prípravy: **35 min.**

Čas pečenia: **25 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **10**
