

# NajPečenie



## Potrebuje:

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| <b>250 g</b>  | Helia                     |
| <b>260 g</b>  | cukor kryštálový          |
| <b>50 g</b>   | cukor práškový            |
| <b>40 g</b>   | krémový prášok Zlatý klas |
| <b>25 g</b>   | vanilínový cukor          |
| <b>125 g</b>  | kokos                     |
| <b>350 ml</b> | mlieko                    |
| <b>20 g</b>   | rum                       |
| <b>5 ks</b>   | vajcia                    |

**Celkový čas prípravy:** **20 min.**

**Čas pečenia:** **20 - 30 min.**

**Teplota pečenia:** **100 °C**

**Náročnosť prípravy:** **ťažšie**

**Počet porcií:** **-**

## Kokosové oválky s vanilkovým krémom

Sladká lahôdka nielen pre milovníkov kokosu.



## Postup:

Príprava snehovej kokosovej hmoty:

100 g bielok (zo 4 - 5 ks vajec) a 200 g kryštálového cukru vyšľaháme nad parou na tuhý sneh. Pridáme preosiaty práškový cukor s kokosom. Na plech pokrytý papierom priložíme šablónu a rozotierame oválky. Ak nemáme šablónu, pomôžeme si polievkovou lyžicou a vytvarujeme oválky. Rozotrené oválky sušíme v rúre pri teplote 130 °C približne 20 - 30 minút. Nesmú mať tmavú farbu.

Príprava vanilkového krému:

Z mlieka, 60 g kryštálového cukru, 1 žltka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Vyšľaháme hladký krém.

Usušené a vychladnuté oválky spájame vždy dva a dva vanilkovým krémom.