NajPečenie

Kokosová pochúťka

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

Potrebujete:

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 Heliu. Vymiešame hladký krém.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**180 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

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

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.