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.

Potrebujete:

cesto

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

plnka

podľa potreby g	ríbezle červené
podľa potreby g	ríbezle čierne

Sneh

6 ks	bielka
150 g	kokos
200 g	Práškový cukor

Postup:

Z Palmarínu, práškového cukru, žĺtkov, 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.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**35 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**10**

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

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.