

NajPečenie



Kokosové oválky s vanilkovým krémom

Sladká lahôdka nielen pre milovníkov kokosu.

Potrebuje:

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

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Celkový čas prípravy: | 20 min. |
| Čas pečenia: | 20 - 30 min. |
| Teplota pečenia: | 100 °C |
| Náročnosť prípravy: | ťažšie |
| Počet porcií: | - |

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 vytvárame 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 žĺtka, 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.