NajPečenie



Kokosové oválky s vanilkovým krémom

Sladká lahôdka nielen pre milovníkov kokosu.

Potrebujete:

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 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 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.