

NajPečenie



Kokosové potešenie

Jeho príprava je veľmi jednoduchá a chutí každej návšteve.

Potrebuje:

1 ks	puding BB
140 g	cukor práškový
150 g	Palmarín
2 lyžica	kakao
5 lyžica	rum
250 g	kokos
1 ks	salko
200 g	cukor práškový
7 lyžica	rum
200 g	čokoláda
50 g	Cera

Postup:

BB puding, 140 g práškového cukru, 150 g Palmarinu, 2 lyžice kakaa a 5 lyžíc umu na doske spracujeme na cesto. Cesto pomocou valčeka vyváľame na práškovom cukre a pomocou valčeka preniesieme na opačnú stranu plechu o rozmeroch 30x35 cm.

V miske si vymiešame plnku: 250 g kokosu, 1 salko, 200 g práškového cukru a 7 lyžíc rumu. Plnku rozotrieme na tmavé cesto na plechu. Vo vodnom kúpeli si roztopíme 200 g čokolády a 50 g Palmarinu. Roztopenú čokoládu rozotrieme na koláč. Necháme stuhnúť a pokrájame na tenké tyčinky.

Celkový čas prípravy: **45 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -