

NajPečenie



Kokosové rezy so žltkovou polevou

Krásne ozdobia stôl a natiahnu sa za nimi všetky mlsné ručičky. Pozrite si fotopostup.



Potrebuje:

350 g	múka hladká špeciál
250 g	Palmarín
1 ks	vajcia
1 ks	žltok
200 g	cukor práškový
6 ks	bielok
200 g	kokos
200 g	cukor práškový
6 ks	žltok
200 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor

Postup:



Prípravíme si suroviny na cesto.



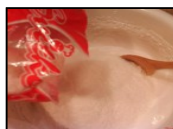
Vypracujeme hladké cesto a rozdelíme na polovicu.



Každú polku rozvalkáme na veľkosť plechu.



Bielky oddelíme od žltkov. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh.



Do snehu pridáme cukor a kokos.



Sneh vylejeme na plech a rovnomerne rozotrieme. Dáme naňho druhú polku cesta a upečieme.

Celkový čas prípravy: **40 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

NajPečenie



Vyšľaháme do peny žltka s cukrom a vanilkou.



Vylejeme ešte na horúci koláč. Necháme vychladnúť aby poleva stuhla a pokrájame ho na rezy.



A máme hotové rezy.