

NajPečenie



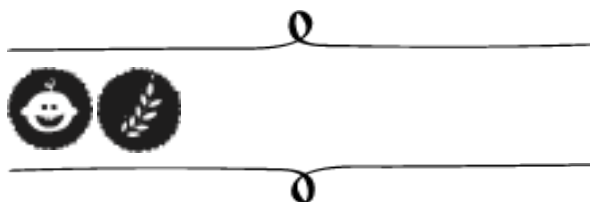
Potrebuje:

90 g	Cera
250 g	horká čokoláda
100 g	kokos
100 g	Práškový cukor
100 g	maslo
150 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	-
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Kokosové šuhajdy

Farebné sladké košíčky, na ktorých sa maškrtí každé Vianoce. Pozrite si fotopostup.



Postup:



Prípravíme si čokoládovú polevu. Nad parou si roztopíme čokoládu a postupne pridávame Ceru.



Prípravíme si plnku. Necháme si zohriať mlieko, pridáme kokos, cukor a pár minút povaríme. Odstavíme, prikryjeme a necháme odstáť, aby kokos zmäkcol a narástol :). Necháme vychladnúť. Keď je zmes vlažná, postupne pridávame zmäknuté maslo a poriadne vymiešame, aby sa nám vytvorila jednotná zmes.

Plníme košíky. Na spodok dáme trošku čokoládovej polevy, do stredu kokosovú plnku a opäť zalejeme čokoládovou polevou. Povrch posypeme kokosom.