NajPečenie



Kokosovo čokoládové lístky

Chutné čajové pečivo s kokosom.

Potrebujete:

150 g	Palmarín
50 g	Helia
160 g	múka hladká špeciál
75 g	cukor práškový
85 g	kokos
300 g	čokoláda biela
10 g	vanilínový cukor
125 g	smotana na šľahanie 33%
30 ml	likér kokosový
1 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
	škorica mletá

Postup:

Príprava cesta:
Múku a práškový cukor preosejeme, pridáme kokos, pokrájaný Palmarin, vanilínový cukor, postrúhanú kôru z 1/2 citróna, štipku škorice a 1 žĺtok. Vypracujeme cesto, ktoré necháme odležať najlepšie deň vopred.

Odležané cesto rozvaľkáme na hrúbku 4 mm a vykrajujeme lístky. Na suchom plechu pri teplote 180 °C upečieme do svetlohnedej farby.

Príprava krému:
Rozšľaháme 125 g smotany, pridáme 50 g Helie a 30 ml kokosového likéru.

Po vychladnutí lístky naplníme čokoládovým krémom ochuteným likérom, necháme krátko stuhnúť a namočíme do bielej čokolády. Vrch vhodne prizdobíme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**5 - 10 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.