

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
	škoricica 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 rozvalkáme 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 prízdobíme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 - 10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
