

# NajPečenie



## *Mandarínkové kocky s kokosom*

Jednoduchá príprava, originálny vzhľad a chuťová explózia.

### *Potrebujete:*

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 100 g  | cukor práškový            |
| 50 g   | olej                      |
| 5 ks   | vajce                     |
| 70 g   | múka polohrubá            |
| 30 g   | kokos                     |
| 20 g   | vanílinový cukor          |
| štipka | kypriaci prášok do pečiva |
| 150 g  | mandarínka                |
| 50 g   | marhuľový džem            |
| 50 g   | Sanqik mandarínkový       |
| 2 dl   | mlieko                    |
| 30 g   | krémový prášok Zlatý klas |
| 10 g   | vanílinový cukor          |
| 100 g  | Helia                     |
| 100 g  | maslo                     |
| 70 g   | cukor kryštálový          |
| 20 g   | rum                       |
| 1 ks   | žĺtok                     |
| 50 g   | kakao                     |

### *Postup:*

Príprava cesta: bielka, 2/3 práškového cukru a vanilkový cukor vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky vymiešame so zvyšným cukrom, pridáme olej. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme polohrubú múku s kokosom a kypriacim práškom. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200 °C upečieme, približne 15 min. Po upečení a vychladnutí rozdelíme na polovicu. Naplníme mandarínkovou náplňou a kakaovým krémom. Necháme stuhnúť a po stuhnutí povrch aj boky zarovnáme zvyšným krémom a posypeme kokosom. Vhodne dozdobíme.

Mandarínková náplň: mandarínky nakrájame na malé kúsky a spolu s marhuľovým džemom a sanqikom krátko povaríme. Necháme vychladnúť.

Kakaový krém: z mlieka, cukru kryštálového, vanílinového, žĺtka a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Do

# NajPečenie

vyšľahaného krému pridáme kakao.

---

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | <b>95 min.</b> |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>15 min.</b> |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>180 °C</b>  |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ťažšie</b>  |
| <i>Počet porcií:</i>         | <b>-</b>       |

---