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	vanilínový 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	vanilínový 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, vanilínového, žĺtka a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Do

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

vyšľahaného krému pridáme kakao.

Celkový čas prípravy:	**95 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.