

# Plnené kokosky



## Suroviny

200 g múka hladká špeciál

140 g palmarín

70 g cukor práškový

1 ks žltok

**Na snehovú hmotu:**

3 ks bielka na sneh

70 g múčka kokosová

380 g cukor kryštálový

1 PL múka hladká

1 čl ocot

náplň čokoládová krémová

200 g čokoláda horká

1 PL med

1 PL cukor práškový

50 g maslo

40 g Cera

lekvár ríbezl'ový

## Postup prípravy

Pripravila som si bielka , cukor , ocot, kokos a 1 pl hladkej múky. Z 200 g hladkej múky ,70g práškového cukru, žltka a 140 g tuku som zarobila cesto. Nechala som ho v chlade 2 hodiny odpočinúť. Potom som ho vyvaľkala a upiekla kolieska pod kokosky. Piekla som ich na 180 asi 8 minút.

Bielka som šľahala nad parou so štipkou soli a 1 čl octu. Pridala som cukor a ďalej som šľahala. Nakoniec som pridala kokos zmiešaný s 1 pl múky. Hmota mi pekne zhustla. Do zdobiaceho vrečka som dala vyšľahaný sneh. Na plech vyložený papierom na pečenie som urobila pusinky. Sušila som ich na 120 stupňoch 25 minút. Pripravila som si krém. V horúcom vodnom kúpeli som rozpustila čokoládu. Pridala som med a miešala do vychladnutia. Potom som pridala cukor, maslo a vyšľahala som hladký krém. Krém som nastriekala na okraj koliesok. Do prázdneho stredu koliesok som dala pikantný lekvár. Na to som dala pusinku. Potom putovali na pol hodiny do chladničky , aby sa mi krém pri máčaní v čokoláde neroztopil. Kokosky spojené krémom s lineckým kolieskom som namáčala do čokolády.