

JEŽE

CESTO:

6 ks vajcia

25 dkg práškový cukor

10 dkg kockový cukor

30 dkg hrubá múka

1 ks prášok do pečiva

5 dkg orechy

POLEVA:

38 dkg práškový cukor

3,5 dkg kakao

10 PL mlieka

1 ks hera

1 ks kokosová múčka

POSTUP:

Kockový cukor dáme rozpustiť a zalejeme 2 dcl vody. Necháme zovrieť. Žltky vymiešame s práškovým cukrom a pomaly k nim prilievame karamelizovaný rozpustený cukor. Potom pridáme múku, prášok do pečiva a mleté orechy. Do hmoty vmiešame ušľahaný tuhý sneh z bielkov. Cesto vlejeme na plech a pečieme.

Vychladnuté cesto pokrájame na úhladné kocky.

POLEVA:

Na miernom ohni /alebo nad parou/ rozpustíme v lieku cukor, kakao a heru.

Kocky cesta namáčame do polevy a obaľujeme v kokosovej múčke.