

# Kokosové řezy

„Jednou mamka přinesla z práce recept na výborné řezy. Byla natěšená, jak je bude péct a jak nám budou chutnat. Přesně dodržela postup, ale když řezy dodělala a nechala vychladnout, nešly ji nějak nakrájet. Koukali jsme na ni, jak je nešťastná, že se jí nedaří. Když nám přinesla po nedělním obědě buchtu, která byla spíš než krájená, trhaná, tak jsme na to ani neměli chuť. Ale tatka maminčino pečení miloval a proto byl první, kdo ho ochutnal. Dlouho jsme ho v tom nenechali a pustili se do toho taky. Buchta zmizela z tácu tak rychle, že mamka nestačila koukat. Byla úžasná, čokoládu jsme měli až za ušima, ale co bylo hlavní, byla jako žvýkačka. Něco při pečení se nepovedlo, ale to vůbec nevadilo. Doteď, když mamka plánuje nějakou oslavu, ptá se nás, co má upéct a jednohlasně křičíme: ‚Tu žvejkavou!‘. I když jsem vyzkoušela i jiné výborné a složitější řezy, tyto byly jasná volba.“

## Korpus

7 bílků  
300 g moučkového cukru  
200 g kokosu  
5 lžic hladké mouky (lze dát i polohrubou)  
špetka soli

Nejdříve si ušleháme sníh, potom přidáme cukr, kokos, špetku soli a nakonec zlehka mouku. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě na 170 °C pár minut.

## Krém

120 g cukru krupice  
3 celá vejce  
30 g kakaa  
250 g másla

Ve vodní páře vyšleháme cukr, vejce a kakao do hustší kaše. Necháme vychladit a vmícháme máslo. Krém natřeme na kokosový korpus a hustě zalijeme polevou.

## Čokoládová poleva

čokoláda na vaření  
máslo  
rum

+ kokos, nebo jahody na dekoraci

Polevu vytvoříme rozpuštěním čokolády na vaření, do které dáme kousek másla a trochu rumu. Povrch řezů můžeme posypat kokosem, nebo jen čerstvými jahodami.





