

PLNĚNÉ KOKOSKY OD TÁNI

(70 –100 ks - podle velikosti, já dělám menší, mám jich asi 100 z dávky)

1. KOKOSKY

v páře šleháme:

6 bílků

0,5 kg cukru

25 dkg kokosu

Necháme vychladnou a tvoříme kopečky na plech vyložený papírem - lžičkou, nebo šoulám rukama, podle hustoty :-). Peču na 175 °C. Je potřeba počítat s tím, že kokosky hodně naběhnou. Nechat vychladnout na plechu, teplé se rozlamují.

2. LINECKÁ KOLEČKA

Podle velikosti a počtu kokosek si upečeme linecká kolečka v potřebném množství.

3. KRÉM

- ušlehat 1 máslo (nebo 1/2 na 1/2 se ztuženým tukem - to doporučuji, krém líp drží)

- ve vodní lázni ušlehat: 2 celá vejce, 10 dkg krystalu + vanilkový cukr - až hmota zhousne, vychladit, vmíchat do másla a ještě vyšlehat, přidat rum, případně kakao (já nedávám)

4. POLEVA

ve vodní lázni rozpustíme 15 dkg čokolády na vaření, 15 dkg 100% tuku, 3 lžičky kakaa

5. KOMPLETACE

Na linecké kolečko nastříkáme dokola krém, doprostřed dáme marmeládu, na to posadíme kokosku. Ideálně nechat vychladit a potom namáčíme do čokolády (nesmí být moc horká), otřeme nožem, pokládáme na igelit.



DOBROU CHUŤ!