# Kokosové dortíčky s mandlovou náplní

## Kategorie: Moučníky

## Autor: kuchtik.honza

## Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Máslo 200 g
- Citronová kůra 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička
- Cukr moučkový 100 g
- Sůl 1 špetka
- Kokos - strouhaný 60 g
- Vejce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balení
- **Mandlová náplň:**
- Kokosové mléko 250 ml
- Krupicový cukr 100 g
- Mandle - strouhané, loupané 200 g
- Bílá čokoláda - změklá 150 g
- Mandlový likér 2 lžíce
- **Poleva:**
- Cukr moučkový 5 lžíce
- Voda - horká 1 lžíce
- Mandlový likér 2 lžíce
- Bílek 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Na náplň vaříme kokosové mléko s krupicovým cukrem a mandlemi tak dlouho, až se od-paří většina tekutiny a hmota zhoustne. Odstavíme, necháme vychladnout a vmícháme změklou bílou čokoládu a mandlový likér. Uložíme do chladničky a necháme mírně ztuhnout.
Z uvedených surovin vypracujeme na válu těsto, zabalíme je do fólie a necháme v chladnu odpočinout. Těsto pak rozválíme na sílu 3 mm a vykrájíme malá kolečka. Pečeme je při 170°C po dobu asi 7 minut na plechu s pečícím papírem. Upečená zchladlá kolečka potřeme náplní a po dvou slepíme. Slepené dortíčky přelijeme likérovou polevou a ozdobíme proužky mandlí. Po zaschnutí polevy ještě dortíčky přestříkáme rozpuštěnou čokoládou.