

Tvarohové kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 4 ks
- cukr krupice 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- strouhasný kokos 200 g
- tvaroh 70 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přehřejte troubu na 150 °C, horkovzdušnou na 130 °C a na plech dejte pečicí papír.

Bílky se špetkou soli ušlehejte elektrickým šlehačem do polotuha (špičky by se po vytažení metel měly ohýbat dolů).

Přisypte krupicový a vanilinový cukr a vyšlehejte lesklý tuhý sníh.

Nakonec opatrně vmíchejte tvaroh a kokos.

Z kokosového sněhu pomocí dvou lžiček tvarujte malé hromádky a pokládejte je na plech s pečicím papírem.

Pečte asi čtvrt hodiny tak, aby byly kokosky nvrchu krásně zlaté.

Poznámka:

jedna porce = jedna dávka