

# Kokosky na plech

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **Těsto**

- bílek 7 ks
- cukr moučka 200 g
- strouhaný kokos 200 g
- hladká mouka 80 g
- prášek do pečiva 0.5 lžička

- **Krém**

- cukr moučka 7 lžíce
- hladká mouka 6 lžíce
- mléko 3 lžíce
- máslo 250 g

- **Poleva**

- čokoláda na vaření 100 g
- máslo 125 g
- voda 3 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh a opatrně do něj vmícháme kokos a hladkou mouku s práškem. Kokos můžeme předem slabě na plechu v troubě orestovat dorůžova. Těsto rozetřeme na plech,

vymazaný olejem a pokrytý papírem na pečení (30x40 cm), vložíme do trouby vyhřáté na 130-150 st. (podle druhu trouby) a pečeme asi 12-15 minut.

V kovové misce nebo přiměřeném kastrůlku rozmícháme žloutky s cukrem, moukou a mlékem a vyšleháme je na hladký krém. Misku ponoříme do horké vodní lázně a krém dále šleháme, pokud není úplně hustý. Trvá to min.10 minut. Potom misku vyjmeme z vodní lázně, do krému po částech zašleháme změklé máslo a opět vyšleháme dohusta.

Na vychladlý korpus naneseeme slabou vrstvu citronového krému nebo naředěné pikantní zavařeniny, natřeme krém a necháme ztuhnout v chladu.

Čokoládu na polevu spolu s máslem a vodou rozpustíme ve vodní lázni a rozmícháme dohladka.

Korpus s krémem potřeme navrchu polevou a po ztuhnutí nakrájíme na řezy. Jako většina moučníků s krémem jde lépe krájet až druhý den, ale kdo to má vydržet

## **Poznámka:**

jedna porce = jeden plech