

Nugátové řezy III.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 16

- Bílek 7 ks
- Strouhaný kokos 200 g
- Moučkový cukr 350 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 balíček
- krém 1 ks
- Kakao 7 g
- řloutků 7 ks
- Moučkový cukr 7 lžíce
- mléko 7 lžíce
- máslo 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ze sedmi bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Pak opatrně zašleháme moučkový cukr, poté zlehka

vmícháme i kokos a nakonec polohrubou mouku a 1 prášek do pečiva. Dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 170 °C.

Pečeme 10-15 minut. Upečený kokos mírně zavoní a zrudne.

Na vychladlý kokos ušleháme ve vodní lázni krém: 7 žloutků, mléko, kakao, a cukr.

Šleháme asi 5 minut, musí být vlhký a musí zhoustnout. Dáme zchladnout a mezitím ušleháme máslo a zašleháme do něj zchladlý krém. Pak už jen potřeme krémem kokos a kdo má rád čokoládu, tak doporučuji přelít čokoládovou polevou.