Kokosové bonbóny s čokoládou

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**
- cukr moučka 250 g
- rum 2 lžíce
- strouhaný kokos 100 g
- hera 70 g
- **Zdobení**
- čokoládová poleva 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Moučkový cukr prosijeme do mísy a smícháme s kokosem. Přidáme změklou Heru nakrájenou na malé kousky, rum a vše zpracujeme na pevnější hmotu. Vytvarujeme z ní malé kuličky, obalíme je v moučkovém cukru a vtlačíme do kovových formiček na pracny nebo čokoládu.
Kuličky musíme v cukru dobře obalit, abychom pak cukroví z formiček snadno vyklopili. Dáme je do chladničky ztuhnout.Po ztuhnutí vyklepneme bonbonky z formiček. Čokoládovou polevu rozehřejeme na vodní lázni, dáme do papírového kornoutku a cukroví jí dle fantazie ozdobíme.

Poznámka:

recept na 40 bonbónů

bonbóny můžeme dozdobit dle fantazie třeba ořechy, mandlemi…