

Zázvorovokokosový suk

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- strouhaný zázvor 1 lžíce
- kokosová moučka 200 g
- moučkový cukr 4 lžíce
- pomerančová kůra 1 lžička
- rum 1 lžíce
- čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Zázvor omyjeme, oloupeme a nastrouháme co nejjemněji. Máslo utřeme s cukrem do pěny, poté vmícháme bílky, kokos, kůru z pomeranče, zázvor a rum. Mísíme těsto tak dlouho, až vznikne hustá tvárná hmota.

Ze vzniklé hmoty vytvarujeme dva válečky, které necháme přes noc odležet v chladničce.

Druhý den si rozpustíme čokoládovou polevu a válečky v ní namočíme. Zlehka posypeme kokosem. Necháme zatuhnout a krájíme na cca 1 cm široké plátky.