

Kokosové řezy se žloutkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 6 ks
- kokos 200 g
- cukr moučka 250 g
- polohrubá mouka 100 g
- cukr krupice 3 lžíce
- kakao 3 lžíce
- mléko 3 lžíce
- máslo 200 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme nejprve moučkový cukr a pak mouku a kokos. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pomalu upečeme dozlatova.

krok2

Než kokosový korpus schladne, připravíme si žloutkový krém. Čtyři žloutky, krupicový cukr, kakao a mléko šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí, asi 30 minut. Máslo vyšleháme do pěny a pomalu vmícháme i vychladlý žloutkový krém.

Kokosový korpus potřeme žloutkovým krémem, na něj rozetřeme šlehačku, kterou jsme vyšlehali se

ztužovačem a povrch pokapeme rozpuštěnou čokoládou.

Hotový řez necháme v lednici několik hodin ztuhnout a můžeme podávat.