

Kokosové řezy s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- bílek 8 ks
- cukr krupice 200 g
- kokos strouhaný 200 g
- mouka hladká 100 g

- **Krém**

- mléko kondenzované sladké 1 ks
- máslo 250 g
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Bílky ušleháme do tuhého sněhu. Přidáme cukr a opatrně vmícháme hladkou mouku a kokos. Vzniklou hmotu nanese na dobře vymaštěný a moukou vysypaný plech a upečeme v předehřáté troubě do zlatova. Kondenzované mléko s máslem ušleháme. Vychladlý piškot potřeme krémem a postříkáme čokoládou.