

# TMAVÁ KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- 100% tuku 500 g
- čokolády na vaření 100 g
- moučkového cukru 300 g
- kakaa 100 g
- rumu 3 lžíce
- kokosové moučky 30 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Syrové

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Tuk rozejdeme ve vodní lázni, přidáme nalámanou čokoládu, cukr, přimícháme prosáté kakao, rum a nakonec kokosovou moučku. Mícháme až je hmota hladká – nesmí se vařit. Dáváme do formiček a necháme ztuhnout. Vyklopíme a uchováme v chladničce.