

Slepované kokosové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- džem 1 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- citronová tresť 1 ks
- cukr moučka 200 g
- jemná strouhanka z rohlíků 50 g
- kokos 200 g
- bílek 4 ks
- **na ozdobu**
- čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse ušleháme bílky, zašleháme cukry, vmícháme kokos, strouhanku a lžičku citronové tresti. Na papír na plechu klademe lžičkou malé kopečky a pečeme 12 minut v troubě při 150 °C. Pusinky by měly zůstat bílé, spodní strana může být mírně narůžovělá či nahnědlá, ale opravdu jen mírně!

Po upečení necháme na papíru zchladnout, poté opatrně odloupeme a necháme pár dní v klidu. Když začnou tvrdnout, potřeme jejich spodní stranu kyselejším džemem a slepujeme. Slepované uložíme do ledničky zchladit.

Rozpustíme si mléčnou nebo hořkou čokoládu a pusinky nitkovitě ozdobíme. Kokosové pusinky necháme uležet, vydrží vláčné do jara, pokud je samozřejmě nesníme, jsou totiž neuvěřitelně dobré a vždy se zkonsumují první.

Doporučuji udělat ze dvou dávek, dobrou chuť.