

Andělská očička

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- tmavá čokoládová poleva 1 ks
- **těsto**
- vejce 4 ks
- strouhaný kokos 80 g
- cukr moučka 150 g
- máslo 50 g
- vaječný koňak 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, přičemž použijeme pouze žloutky.

Žloutky nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme změkklé máslo, cukr, vaječný koňak, strouhaný kokos a vše zpracujeme do tužší hmoty. Tvoříme malé kuličky asi o průměru 2 cm.

Andělská očička pokládáme do košíčků o průměru asi 24 mm a vytlačíme do nich hlubší důlek (např. koncem vařečky). Kuličky necháme v chladu asi hodinu odpočinout. Nakonec vyplníme důlky polevou.

Andělská očička uchováváme na chladném místě.