

Košíčky s čokoládovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kokosové těsto 1 ks
- **krém**
- máslo 50 g
- smetana ke šlehání 4 lžíce
- rumová trest 3 kapka
- žloutek 2 ks
- čokoláda na vaření 200 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto na košíčky připravíme podle receptu: Rychle křehké kokosové těsto. Těsto natlačíme do dobře vymazaných formiček a uprostřed uděláme koncem vařečky důlek. Košíčky upečeme ve vyhřáté troubě, až jsou zlatavé. Trochu vychladlé vyklopíme.

Mezitím si připravíme čokoládový krém. Ve vodní lázni rozpustíme za stálého míchání čokoládu a máslo. Přidáme žloutky a opět šleháme. Vyjmeme z horké vodní lázně a ihned vmícháme tekutou smetanu ke šlehání. Dobře promícháme a ochutíme rumovou trestí. Čokoládový krém necháme vychladnout, ale ne úplně, zatuhl by příliš.

Na studené košíčky stříkáme pomocí cukrářského sáčku a koncového zdobítka čokoládový krém. Na

závěr můžeme každý košíček s čokoládovým krémem dozdobit cukrovou vločkou nebo jiným zdobením.

Košíčky s čokoládovým krémem uchováváme v chladu.