

Kokosové hrudky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 3 ks
- strouhaný kokos 200 g
- čokoládová rýže 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- mleté mandle 200 g
- cukr moučka 300 g
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozklepneme vajíčka a oddělíme žloutky od bílků. Cukr prosejeme a smícháme s vanilkovým cukrem. V míse ušleháme z bílků tuhý sníh. Postupně přidáváme cukr a šleháme, až se zcela rozpustí. Smícháme kokos, mandle a čokoládovou ryži. Vše opatrně vmícháme do sněhu.

Troubu předehřejeme na 160 °C. Plechy vyložíme papírem na pečení. Dvěma lžičkami vykrajujeme z kokosové hmoty hrudky a dáme na plech. Vložíme do trouby a pečeme 12- 15 minut.

Kokosové hrudky vyjmeme z trouby a dáme vychladnout. Spodek kokosových hrudek můžeme smočit v čokoládové polevě.

