

Kokosové cukroví s kokosovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pomeranč 0.5 ks
- křehké kokosové těsto 1 ks
- **náplň**
- kokosová moučka 3 lžíce
- máslo 50 g
- Salko 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si křehké kokosové těsto. Místo citronové kůry přidáme čerstvou pomerančovou kůru a lžičku pomerančové šťávy.

Formičkami vypichujeme různé tvary, vždy jeden s otvorem, a klademe je na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 10 - 15 minut do zezlátnutí.

Měkké máslo (nepoužíváme náhražky) vyšleháme se salkem a kokosem do hladkého krému. Krémem spojujeme studené cukroví k sobě tak, aby v otvoru byla vidět kokosová náplň.

Kokosové cukroví s kokosovým krémem skladujeme v chladu a temnu maximálně 3 - 4 týdny. Pokud se vám zdá cukroví "neatraktivní" světlé jednobarevné, můžete ho postříkat tmavou čokoládovou

polevou.