

Kokosové hrudky s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- tvaroh 2 lžíce
- strouhaný kokos 250 g
- bílek 4 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- sůl 1 špetka
- cukr moučka 150 g
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Bílky se solí vyšleháme v pevný sníh a do sněhu opatrně přišleháme vanilkový cukr a prosátý cukr moučka. Dále do sněhové hmoty opatrně přimícháme tvaroh se strouhaným kokosem.

Plech vyložíme pečicím papírem a lžící z těsta tvarujeme menší hrudky. Cukroví pečeme asi 20 - 30 minut v troubě rozehřáté na 160 °C.

Čokoládovou polevu si připravíme podle návodu na balení. Kokosové hrudky v polevě namáčíme a necháme ztuhnout.

Kokosové hrudky s tvarohem podáváme jako jemné cukroví na sváteční stůl.