

Kokosová vosí hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 16

- kokos 200 g
- piškoty (nastrouhané dvě lžíce) 1 balení
- moučkového cukru 100 g
- máslo 80 g
- mléko 2 lžíce
- rum 2 lžíce
- bílek 1 ks
- **Na krém**
- měkkého másla 60 g
- žloutek 1 ks
- moučkový cukr 50 g
- vanilkový cukr (já dávám celý) 1.5 ks
- rum 2 lžíce
- hnědých piškotů 2 balení

Doba přípravy: 3 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Pokud nevíte jak se dělají vosí hnízda tak postup vypíšu kdo je zná ví jak na ně. :)

Do mísy nakrájíme na malé kostky máslo, nasypeme kokos, moučkový cukr přidáme mléko, a rum a jeden bílek a mleté piškoty. Nemícháme vařečkou, ale těsto musíme zpracovávat rukou, aby máslo

pořádně povolilo a těsto se spojilo. Vznikne mám koule těsta kterou dáme na 2 dny odležet do lednice v potravinářské folii.

Než těsto po dvou dnech vyndáme připravíme si krém. Všechny suroviny pořádně a do hladka smícháme a necháme jej ztuhnout v lednici. Mezitím si tvořítky, tvarujeme hnízda a dirku do úlů děláme třeba prstem ještě ve tvořítku, aby se hnízdo nerozpadlo. Pokládáme na táč, takto pokračujeme dokud nemáme všechno těsto zpracované, pokud máte doma pomocníky tak jim ukažte jak do úlů dostat krém, třeba tvořítkem nebo jen lžičkou a nakonec pod úl dáme piškot.

Poznámka:

Pokud nebudou cukroví jíst děti dá se přidat malinko více rumu.