TŘÍBAREVNÝ KOKOSOVÝ ŘEZ

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- moučkový cukr 180 g
- kokosová moučka 250 g
- slazené kondenzované mléko 1 ks
- rum 2 lžíce
- kakao 2 lžíce
- červené potravinářský barvivo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kokosovou moučku smícháme s kondenzovaným mlékem, přidáme tolik cukru, aby hmota byla tuhá a ochutíme rumem (asi 2 lžíce). Rozdělíme na 3 části. Jednu necháme bílou, druhou obarvíme 2 lžícemi kakaa, třetí červeným potravinářským barvivem. Každý díl zformujeme do válečku dlouhého 30 cm a rozválíme na šířku 5 cm. Pláty potřeme kondenzovaným mlékem, naskládáme na sebe a necháme v chladu ztuhnout.