

Kokosové košíčky s broskvemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **TĚSTO**
- Hera 200 g
- Hladká mouka 200 g
- Žloutky 2 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Strouhaný kokos 50 g
- **NÁPLŇ**
- Mléko 300 ml
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Máslo 100 g
- **ZDOBENÍ**
- Broskve 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Heru nakrájíme na malé kousky a zpracujeme s prosátou moukou, žloutky, moučkovým i vanilkovým cukrem a kokosem na nelepivé těsto. Zabalíme ho do fólie a uložíme na 30 minut do chladničky.

Odleželým těstem vyložíme formičky na košíčky a pečeme ho v předehřáté troubě při 180 °C asi 15 minut. Po upečení necháme korpusy krátce vychladnout ve formičkách, pak je vyklopíme na kovovou mřížku a necháme vychladnout úplně.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém, který necháme za stálého míchání

vychladnout. Pak ho rozšleháme. Postupně přidáváme máslo nakrájené na malé kousky a šleháme, dokud nevznikne hladký krém.

Broskve omyjeme, osušíme, zbavíme pecek a dužinu nakrájíme na plátky. Krém dáme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a nastříkáme ho do košíčků. Dozdobíme je broskvemi, které pak potřeme dortovým želé, připraveným podle návodu na obalu. Košíčky necháme asi hodinu v chladničce odležet.