

Koka řezy

Roman Matoušek

Ingredience

Těsto

- žloutek — 6
- a kakaem
- cukr — 14 dkg
- mouka polohrubá — 14 dkg
- trochu prdope
- sníh ze 6 bílků

Krém

- 1 koka sušenky s kokosem
- kelímek smetany
- máslo — 20 dkg
- cukr — 20 dkg

Postup

Z ingrediencí na těsto upečeme piškot. Pečeme při 160 st.C asi čtvrt hodiny. Koka sušenky dáme do mísy a zalijeme smetanou. Utřeme máslo s cukrem a smícháme s koka hmotou. Tuto náplň natřeme na vychladlý piškot. Zalijeme čokoládovou polevou.