

Vánoční kokosové ořechy

Hanka Bauerová

Ingredience

Těsto

- $\frac{3}{4}$ kg kokosu
- máslo — 0,25 kg
- cukr — 0,25 kg
- vejce — 1
- mouka hladká — 0,5 kg

krém

- 1 kokosový pudink
- mléko — 0,25 l
- máslo — 15 dkg
- cukr — 10 dkg
- 1 lžící Malibu, tresti
- nebo kokosového mléka

Postup

Utvoříme těsto a upečeme v troubě na 200 st.C. Na krém uvaříme pudink a necháme za občasného míchání vychladnout, aby se neudělal škraloup. Máslo, cukr a trest vyšleháme do pěny a k této hmotě přidáme, po částech, chladný pudink. Pak můžeme špičku omočit v tmavé nebo bílé čokoládě, nechat vychladnout a prdelku omatlat ve zbytku krému a posypat kokosem obarveným trochou kakaa.