

Snadné kokosky máčené v čokoládě

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 ks	vaječný bílek
120 g	cukr krupice
200 g	strouhaný kokos
100 g	hořká čokoláda



Postup přípravy

Bílky si oddělíme chvíli předem, aby nabyly pokojové teploty. Poté začneme šlehat a když nám začne vznikat sníh, pomalu začneme přisypávat krupicový cukr. Šleháme do té doby, než vznikne tuhý lesklý sníh. Gumovou stěrkou poté vmícháme kokos. Měla by nám vzniknout hmota, která drží u sebe a je možno z ní snadno tvořit kuličky. Pokud je hmota příliš řídká, přidáme ještě kokos. Pokud se naopak sype, vyšleháme si vedle ještě trochu sněhu a dáme do směsi. Poté na plech vyložený pečicím papírem tvoříme kuličky asi o velikosti vlašského ořechu a prsty lehce zmáčkeme, aby nám vznikla placička nebo hrudka. Pečeme v rozehřáté troubě na 175°C dokud kokosky nezezlátnou. Poté necháme vychladnout a mezitím si nad vodní lázní rozeřjeme čokoládu. Vychladlé kokosky zespoda namáčíme a namočenou stranou nahoru pokládáme zpět na plech. Necháme zatuhnout a skladujeme v uzavřené nádobě, aby se proležely a zůstaly měkké.