



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Lamington (kokosové ježe)

Na prípravu lamington budete potrebovať (15 ks):

70 g masla izbovej teploty, 120 g Korunný cukor – hnedý, 40 g oleja, 2 vajcia, 100 g plnotučného mlieka, 150 g hladkej múky, 1 a ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku, štipku soli, 180 g mrazených jahôd, 40 g Korunný cukor – hnedý

Na prípravu čokoládovej polevy budete potrebovať:

110 g horkej čokolády, 130 g plnotučného mlieka, 25 g masla, 30 g Korunný cukor – hnedý, 15 g kakaá, 80 g práškového cukru, 150 g strúhaného kokosu

A TAKTO NA TO:

Formu s rozmerom 20x20 cm vysteľte papierom na pečenie. Maslo a hnedý cukor vyšľahajte do peny. Pridajte olej, vajcia a opäť šľahajte. Nakoniec pridávajte na striedačku mlieko a zmes múky, soli a kypriaceho prášku. Pečte pri teplote 160 stupňov približne 25 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť. Ak má vypuklý stred, zaťažte cesto, aby bolo zároveň a vy ste z neho nemuseli zrezávať.

Ak nemáte jahodový džem, veľmi rýchlo si ho pripravíte. Mrazené jahody, hnedý cukor a 4 lyžice vody varte kým jahody úplne nezmäknú. Nechajte vychladnúť a prepasírujte cez jemné sito. Vychladnutý korpus prerežte stredom. Získate dva korpusy s rozmerom 20x10 cm. Oba potrite jahodovým džemom, natretou časťou ich položte na seba a nechajte v chladničke cez noc. Ide o to, aby džem poriadne vsiakol do cesta a jednotlivé kúsky sa pri obalovaní v čokoládovej poleve neklzáli. Ak nechcete čakať, dajte koláč na chvíľu do mrazničky.

Čokoládovú polevu pripravte tesne pred obalovaním. Horkú čokoládu, mlieko, maslo a hnedý cukor za stáleho miešania na miernom ohni rozpustite. Stihnite z ohňa a pridajte preosiaty práškový cukor s kakaom. Koláč nakrájajte na 15 kusov s rozmerom 3x4 cm. Kocky obalujte v čokoládovej poleve, následne v strúhanom kokose. Skladujte v chladničke v uzavretej nádobe. Pred podávaním, nechajte lamingtonky aspoň pol hodinu pri izbovej teplote.