



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Plnené kokosové pusinky

Na plnené kokosové pusinky budete potrebovať (80 ks):

Na linecké cesto: 125 g masla, 60 g práškového cukru, 1 žltok, 150 g hladkej múky

Na čokoládový krém: 250 g masla, 120 g čokolády

Na kokosové pusinky: 85 g bielok, 150 g kryštálového cukru, 60 g kokosu

Na dokončenie:

džem, horká čokoláda

A TAKTO NA TO:

Prípravte linecké cesto. Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu. Ručne, alebo v kuchynskom robote z nich vypracujte cesto. V prípade potreby dosypte trochu múky. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke asi hodinu. Po rozvaľkaní na hrúbku 3 mm vykrajujte kolieska s priemerom asi 3,5 cm. Pečte ich pri teplote 180 stupňov 10 až 15 minút.

Na kokosové pusinky stierkou zmiešajte bielka s cukrom. Bielka neustále šľahajte nad parou kým riadne nestuhnú. Odstavte ich, pridajte kokos a stierkou jemne zamiešajte. Pusinky nanášajte na plech vystlaný papierom na pečenie hladkou zdobiacou špičkou. Pečte, alebo skôr sušte v rúre pri teplote 100 stupňov 30 minút. Nepoužívajte teplotovzdušnú rúru.

Kým sa pečú snehové pusinky, pripravte čokoládový krém. Maslo izbovej teploty stierkou rozotrite v miske. Nad parou roztopte čokoládu a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu. Po častiach pridávajte čokoládu do masla a vždy stierkou zamiešajte. Krém tak bude krásny lesklý.

Kolieska z lineckého cesta porozkladajte na plech, po ich obvode pomocou zdobiacej špičky naneste čokoládový krém a do prostriedku ovocný džem. Na krém položte kokosovú pusinku a nechajte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke cez noc. Nad parou roztopte čokoládu. Ja som do nej pridala trochu oleja, aby bola redšia a ľahšie sa v nej obaľovalo. Pusinku obaľte tak, aby prekryla keksík a časť krému. Nechajte zachladnúť.

Plnené kokosové pusinky vydržia pokojne dva týždne. Musíte ich však skladovať na studenom, nie vlhkom mieste. Preto ich vždy ukladajte do vzduchotesnej nádoby, aby ostali pusinky chrumkavé.