



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Kokosové keksy a kokosové gulky

Na kokosové keksy budete potrebovať (21 ks):

300 g kondenzovaného mlieka
60 g sušeného mlieka
30 g mandľovej múky
tortové oblátky
strúhaný kokos a čokoládu na obaľovanie
lúpané mandle

Na kokosové gulky budete potrebovať (približne 35 guliek):

200 g kondenzovaného mlieka
40 g mandľovej múky
100 g strúhaného kokosu
lúpané mandle
kokos na obaľovanie

A TAKTO NA TO:

Prípravte kokosové keksy. V mise ručným mixérom vyšľahajte kondenzované mlieko, sušené mlieko a mandľovú múku. Štyri tortové oblátky narežte na veľkosť 16,5 x 15 cm. Oblátky rovnomerne natierajte (cca 2/3 krému) a ukladajte jednu na druhú. Po vyskladaní všetkých štyroch plátov natrite aj vrchnú oblátku a dajte keksy do chladničky na 30 minút.

Po vychladnutí narežte keksy na tri pásy s rozmerom 5,5 x 15 cm, každý pás rozdeľte na 7 rovnakých častí. Po narezaní obalte kokosové keksy po stranách (spodnú časť vynechajte) zvyšným krémom a obalte v strúhanom kokose. Kokosové keksy môžete pred namáčaním do rozpustenej čokolády na chvíľu zchladiť. Keksy dozdobte lúpanými mandľami.

Kokosové keksy uchovávajte v uzavretej nádobe na chladnom mieste. Správne uskladnené vydržia pokojne 2 týždne.

Kokosové gulky sú na prípravu veľmi jednoduché. V samostatnej mise zmiešajte kondenzované mlieko s mandľovou múkou, pridajte strúhaný kokos a opäť zamiešajte. Z kokosovej zmesi odoberajte po malých lyžičkách, obaľujte ňou lúpanú mandľu a tvarujte guľku. Z daného množstva by ste mali vytvoriť približne 35 guliek v závislosti od veľkosti. Na záver obalte kokosové gulky v strúhanom kokose.

Kokosové gulky uchovávajte v uzavretej nádobe na chladnom mieste. Správne uskladnené vydržia pokojne 2 týždne.