

Kokosové hvězdičky



Jde v podstatě o linecké cukroví s kokosem, spojované lahodným kokosovým krémem, máčené v bílé čokoládě a opět posypané kokosem. Pro milovníky kokosu je toto cukroví přímo zázračné a rázem se ocitnou přímo v sedmém nebi!



Suroviny:

Těsto:

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla nebo tuku Hera
- 70 g moučkového cukru
- 2 žloutky
- Strouhaná kůra z 1 citronu
- 1 balíček vanilkového cukru
- 35 g strouhaného kokosu

1) Kokosovo-vanilkový krém:

- 2 dl mléka
- 1 žloutek

- 20 g vanilkového pudinkového prášku
- cukr krystal (množství podle chuti)
- 50 g strouhaného kokosu
- 100 g másla

nebo

2) Kokosový krém:

- 1/4 l mléka
- 100 g másla
- 250 g strouhaného kokosu
- 250 g másla
- 150 g moučkového cukru
- vanilkové aroma nebo pasta z vanilkových lusků

nebo

2) Kokosový krém s medem a rumem:

- 125 g másla
- 50 g strouhaného kokosu
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce rumu

Postup

Těsto

1

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme těsto, které necháme v lednici chvíli odpočinout.

2

Na pomoučeném vále těsto rozválíme na plát. Vykrajovátka z něj vypichujeme hvězdičky nebo jiné tvary tak, abychom měli vždy dvojici stejných tvarů, které pak slepíme k sobě krémem.

3

Vykrojené tvary přeneseme na pečícím papírem vyložený plech a pečeme v mírně přehřáté horkovzdušné troubě na 180°C dozlatova.

4

Cukroví naskládáme do papírové krabice a necháme pár dní odležet. Ihned po upečení je totiž příliš křehké a při promazávání by praskalo.

Krém

5

Vybereme si krém, který ná připadá podle naší chuti nejlepší.

U krému 1) postupujeme takto:

Z mléka a oslazeného pudinkového prášku uvaříme hladký hustý krém a vmícháme žloutek. Pudink přikryjeme potravinářskou folií, aby nevznikl škráloup a vychladíme jej.

Vyšleháme v jemný krém za postupného přidávání rozměklého másla. Nakonec vmícháme strouhaný kokos a moučkový cukr podle chuti.

U krému 2) a 3) smícháme všechny ingredience dohromady.

6

Do Vánoc uchováváme v papírové krabici vyložené pečicím papírem na chladném místě.







Belle Passion by Patricia Bereni

www.PatriciaBereni.com