

Bajkovite kokosove kocke

Unesite malo fine egzotike u ove hladne zimske dane koji nikako da ustuknu pred proljećem. Luka Raspor za vas je priredio prekrasan recept za meke i ukusne kokosove kocke umočene u bijelu čokoladu, koje će uljepšati svako dosadno poslijepodne

Sastojci za biskvit:

- 1 dl mlijeka
- kokos za posipanje
- 4 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 250 g šećera
- 50 g maslaca (mekanog)
- 300g brašna
- 50 g badema
- 1 vanilin šećer

Sastojci za glazuru:

- 100 ml vrhnja za kuhanje
- 100g šećera
- 150 g bijele čokolade
- 100 g maslaca

Priprema: Bademe pecite u pećnici na 120°C 10 - 15 minuta te ih sameljite. Pomiješajte ih s brašnom i praškom za pecivo. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. 200 g šećera pomiješajte s maslacem i žutanjcima dok ne dobijete jednoličnu smjesu. U nju polako dodajte mlijeko, brašno, bademe i prašak za pecivo, stalno miješajući. Od bjelanjaka napravite čvrsti snijeg i pred kraj dodajte 50 g šećera. Lagano umiješajte kuhačom snijeg u tijesto. Kada je promiješano, stavite u namašćen kalup i pecite na 190°C 30 min. Prije pečenja pećnica treba biti zagrijana.

Kada je kolač gotov, pustite ga da se ohladi i skinite gornji i donji tamniji sloj. Narežite ga na male kocke prikladne za košarice. Napravite glazuru - rastopite na pari bijelu čokoladu, maslac, šećer i vrhnje - pustite da se ohladi i umačite kocke u glazuru pa u kokosovo brašno. Čekajte da se stvrdne i poslažite u košarice.

