

Sváteční kokosovo – nugátové řezy

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 16

2830 kalorií , 2 g cukrů , 74 g tuků , 78 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/svatecni-kokosovo-nugatove-rezy>

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, pak lehce vmícháme mouku a kokos. Těsto rozetřeme do vymazaného a moukou vysypaného velkého pekáče do trouby. Troubu rozežřejeme na 150 °C a pečeme do růžova. Než se těsto upeče, připravíme si krém – kaši. Žloutky, cukr krupici, 2 lžičky kakaa, kávu dáme do kastrůlku a šleháme v páře (kastrůlek dáme do většího kastrolu s vodou na plotýnku a kaši můžeme lehce šlehat ručním šlehačem do zhoustnutí). Poté necháme vychladnout. Do vychladlé kaše zašleháme máslo. Na vychladlé těsto rozetřeme krém a nakonec pomalu poléváme čokoládovou polevou. V kastrůlku na plotně rozežřejeme 100 % tuk, čokoládu na vaření, zbytek kakaa a vše důkladně mícháme do husté polevy. Poté necháme ztuhnout v ledničce do druhého dne.

Ingredience

- 9 vajec
- 35 dkg cukru moučky
- 8 lžic hrubé mouky
- 13 dkg kokosové moučky
- 13 dkg cukru krupice
- 4 lžičky kakaa
- 1 lžičku mleté kávy
- 1 máslo
- 3/4 100 % tuku
- 1,5 čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Brazilská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník