

Sladká kokosová kroketa s karamelovým přelivem a čokoládovou omáčkou s chilli



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3749 kalorií , **2 g** cukrů , **215 g** tuků , **157 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/slodka-kokosova-kroketa-s-karamelovym-prelivem-a-cokoladovou-omackou-s-chilli>

Příprava

Do středně velké misky přidáme moučkový cukr a vmícháme máslo a salko. Potom přisypeme strouhaný kokos. Vše zpracujeme dohromady. Takto smíchanou hmotu dáme ztuhnout do ledničky (občas ji promícháme). Zcela vychlazenou směs tvarujeme v dlaních na úhledné čtverce. Do každé přitom dovnitř vložíme a zabalíme oloupanou mandli a na závěr obalíme v kokosu. Karamel: Cukr krupici nasypete na pánev a za stálého míchání nechte zkaramelizovat, přelijte trochou vody a rozmíchejte dohladka. Vodu nalijeme opatrně na karamel, může prskat a mohlo by dojít k úrazu. Čokoládová omáčka: Smetanu zahřejeme a odstavíme. Vmícháme čokoládu, chilli a necháme rozpustit. Servírujme na talíř, tak aby byla kokosová kroketa nad karamelovým přelivem, a čokoládovou omáčkou dozdobíme na závěr s mandlí.

Ingredience

- Sladká kokosová kroketa: 100 ml Salka slazeného
- 100 ml vody
- 250 g moučkového cukru
- 125 g čerstvého českého másla (82%)
- 100 g strouhaného kokosu
- 50 g strouhaného kokosu na obalování
- 50 g loupáných mandlí
- 1 jemně mletá sušená Chilli
- Karamelový přeliv: 30 g cukru krupice
- 30 ml vody
- Čokoládová omáčka s chilli: 150 g hořké 70% čokolády
- 100 ml 31% smetany
- špetka soli
- troška chilli

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Něco extra, Návštěva, Dezert

