SKUHAJ.SI



Angelski kokosovi poljubčki

Chef Marjana Marodi
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz beljakov stepemo trd sneg, ko je rahlo mehak dodamo limonin sok ter sol in stepamo do trdega snegu. Presejemo sladkor v prahu in ga zmešamo s cimetom. Po žlicah dodajamo snegu in stepamo, da dobimo gost, trd in sijoč sneg. Vanj nato po žlicah zamešamo kokosovo moko.
Na peki papir s kavno žličko polagamo kupčke. Pečemo na 150 stopinj 15 do 20 minut.
Ohlajene poljubčke s spodnjim delom pomočimo v čokolado in jih polagamo na peki papir. Ko se čokolada strdi, jih lahko preložimo na servirni krožnik.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 150 g črne čokolade
- 3 beljaki
- 1 jedilna žlica limoninega soka
- 1 ščepec soli
- 225 g sladkorja v prahu
- pol čajna žlica mletega cimeta
- 200 g kokosove moke