Kokosové krémové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
Těsto: 4 lžíce cukru krupice
4 lžíce polohrubé mouky
4 vejce
1.vrstva:
3 balení piškotů
2 dcl sirupu (nejlepší je jahodový nebo malinový - klasická šťáva na pití)
1 dcl rumu
2.vrstva - krém: 0,5 sáčku vanilkového pudinku
2,5 dcl mléka
100 g másla (nebo Hery)
100 g cukru moučka
100 g strouhaného kokosu
cca 3 lžíce horkého mléka
čokoládová poleva
papír na pečení

Postup

Postup přípravy: Těsto: vejce s cukrem ušleháme do pěny a vmícháme prosátou mouku. Nalejeme na plech s vyšším okrajem vyložený pečícím papírem a upečeme jako každé jiné piškotové těsto, tedy cca 5-10 minut.
1.vrstva: piškoty rozdrtíme válečkem na menší kousky, zalejeme šťávou a rumem a když kousíčky nasáknou, tak dobře promícháme.
2.vrstva - kokosový krém: uvaříme klasický pudink z prášku a mléka, necháme vychladnout. Máslo našleháme, vmícháme vychladlý pudink, strouhaný kokos předem spařený horkým mlékem (už vychladlý) a nakonec cukr. Vše dobře vyšleháme do krému. Na upečené těsto (vychladlé) natřeme 1. piškotovou vrstvu, na ni pak kokosový krém a nakonec polijeme čokoládovou polevou a dáme vychladit.
Ještě jsem zapomněla dodat, že než plát těsta začneme potírat piškotovou směsí, je dobré ho potřít napřed marmeládou (nejlepší je rybízová).