



Kokosové polokoule s mangem a marakujou (6-7 ks)

Kokosový korpus:

- 70 g vajec
- 40 g [mandlové mouky](#)
- 12 g strouhaného kokosu
- 20 g moučkového cukru
- 50 g bílků
- 20 g cukru krupice
- 25 g hladké mouky
- 15 g másla

Vejce, mandlovou mouku, kokos a moučkový cukr společně prošlehejte. Můžete použít i food procesor či mixér. Bílky vyšlehejte s krupicovým cukrem do pevného sněhu a po částech spojte s vaječnou směsí. Vmíchejte prosátou mouku a nakonec rozpuštěné zchladlé máslo.

Těsto rozetřete na plech vyložený papírem na pečení do obdélníku asi 30x15 cm a pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 8-10 minut. Nechte vychladnout.

Mangovo-marakujový vklad:

- 60 g marakujového pyré
- 50 g mangového pyré
- 15 g cukru krupice
- 5 g kukuřičného škrobu
- 2 g [plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Obě pyré, cukr a škrob dejte do rendlíku a dobře promíchejte. Za stálého míchání přiveďte pozvolna k varu a 1-2 minuty povařte. Přidejte vymačkanou želatinu, promíchejte do rozpuštění a směs rozdělte **do silikonových polokoulí o průměru zhruba 4 cm**. Dejte do mrazáku ztuhnout.

Kokosová pěna:

- 125 g kokosové smetany/krému (coconut cream)
- 2 žloutky
- 25 g cukru krupice
- 55 g bílé čokolády [Belcolade Blanc 31%](#)
- 130 g smetany ke šlehání 33%
- 4 g [plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Žloutky prošlehejte s cukrem, kokosový krém zahřejte a pozvolna nalijte na žloutky. Promíchejte, směs vraťte zpět do rendlíku a za stálého míchání

při nízké teplotě vařte na teplotu 82°C. Stáhněte ze sporáku, přidejte vymačkanou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nalijte na čokoládu, vymíchejte do hladka a promixujte tyčovým mixérem. Směs nechte zchladnout na 30°C, pak vmíchejte stěrkou smetanu ušlehanou do měkkých špiček.

Silikonovou formu (polokoule průměr 7-8 cm) položte na rovný táč a polokoule naplňte asi do poloviny kokosovou pěnou. Do každé vložte jeden ovocný vklad a zalijte malým množstvím pěny. Z korpusu vykrojte kolečka nepatrně menší, než je průměr vašich polokoulí a uzavřete s nimi dortíky. Dejte alespoň na 12 hodin zamrazit.

Poleva:

- 200 g bílé čokolády [Belcolade Blanc 31%](#)
- 50 g kokosového oleje
- strouhaný kokos

Asi dvě třetiny čokolády rozpusťte, přidejte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Přilijte tekutý kokosový olej, dobře promíchejte a nechte zchladnout na teplotu 28-30 °C.

Zmrzlé polokoule postupně máčejte v polevě a ještě před zatuhnutím posypte hustě kokosem. Ozdobte dle vlastní fantazie, já jsem použila sušené mango.