



## Kokosová vajíčka s čokoládou (20-22 ks)

### Kakaové linecké:

- 105 g hladké mouky
- 15 g [přírodního kakaa](#)
- 40 g moučkového cukru
- 75 g másla
- 1 žloutek

Prosátou mouku smíchejte s cukrem a kakaem, dobře promíchejte. Přidejte na kousky nakrájené jen lehce povolené máslo, žloutek a pomocí ploché metly vypracujte těsto. Zabalte do fólie a dejte do chladu na několik hodin odležet.

Na lehce pomoučněné ploše rozválejte odleželé těsto na sílu 4 mm a vykrojte kolečka o velikosti 3,5-4 cm. Poskládejte je na plech vyložený papírem na pečení nebo [perforovanou podložkou](#) a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 8-9 minut. Nechte vychladnout.

### Kokosová hmota:

- 150 g mandlové mouky
- 50 g strouhaného kokosu
- 200 g moučkového cukru
- 40 g kokosového mléka / krému
- 40 g bílého rumu

Moučkový cukr prosejte do mísy, přidejte mandlovou mouku, kokos a promíchejte. Za stálého míchání (ideálně v robotu) přidejte kokosové mléko a postupně přilévejte rum, až se začne vše spojovat. Výsledná hmota by měla být měkká a vláčná, lehce tvarovatelná. Neměla by se drolit nebo být naopak příliš mokrá. Zabalte do folie a nechte 1-2 hodiny odležet v chladu.

### Čokoládová náplň:

- 50 g hořké čokolády 50-60%
- 50 g smetany ke šlehání 33%

Čokoládu zalijte horkou smetanou, nechte krátce odstát, pak vymíchejte do hladkého krému. Nechte zchladnout a částečně ztuhnout, tak aby se krémem dala vajíčka plnit.

### Sestavení vajíček:

Z kokosové hmoty tvarujte kuličky/vajíčka a vmáčkněte je do formičky. Nemusela jsem ani obalovat v cukru, hmota se k formičce nelepila. Tvořítkem nebo koncem vařečky udělejte do hmoty důlek a

pomocí sáčku vmáčkněte čokoládový krém. Opatrně vyklepněte vajíčko z formičky a posadte na linecké kolečko. Dejte do lednice ztuhnout, než budete máčet v polevě.

#### **Čokoládová poleva:**

- 200 g bílé čokolády (Velvet 32%, Belcolade 34%)
- 40 g kokosového oleje/tuku
- 100 g strouhaného kokosu

Asi dvě třetiny čokolády rozpustíte, přisypte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Nakonec vmíchejte rozpuštěný kokosový tuk. V polevě máčejte kuličky a ihned obalte v kokosu. Nechte v lednici ztuhnout. Skladujte v chladu v uzavřené krabici