

KUHARICA

**Sve kokos slastice
koje vam trebaju ovih blagdana**



Čupave tortice

🕒 15 - 45 min

Sastojci:

1 puding od jagode
70 g maslaca
Čajni kolutići
Kokos mrvice



Priprema

Skuhajte puding po uputstvu na vrećici. Ohladite ga i umiješajte u njega maslac. Čajne kolutiće nakratko umočite u mlijeko, premažite pudingom i spojite. Dobivenu torticu premažite sa svih strana kremom i uvaljajte u kokos. Lijepi snježno bijeli čupavi zalogaji bit će još mekši i ukusniji ako malo odstoje. Okus pudinga izaberite po želji.



Kokos torta

🕒 15 - 45 min

Sastojci:

200 g badema

10 komada datulje Mazafati

100 g kokos mrvica

50 g kokos ulja

4 žlice kokos mlijeka

2 manga

3 banane

60 g kokos ulja

kokos vrhnje



Priprema

Namočite datulje kroz noć ili na nekoliko sati, a zatim im izvadite koštice. U blender dodajte bademe, datulje, kokos mrvice, otopljeno kokos ulje i sve ostalo što vam treba za podlogu, pa sve izmiksajte u lijepu masu. Ako je presuho, dodajte još malo tekućine, ovisno o blenderu koji koristite. Takvu masu istresite u željeni kalup, utisnite je prstima i stavite u hladnjak. Ogulite mango i banane, dodajte otopljeno kokos ulje, stavite sve u blender i nakratko izmiksajte. Otvorite limenku kokos mlijeka, uzmite samo vrhnje koje se napravilo odozgor, mikserom ga izradite u šlag i dodajte smjesi od manga i banana, pa još malo izmiksajte. Dobivenu žutu masu ulijte na podlogu u kalup i ostavite preko noći da se stisne.



Rafaello kuglice

🕒 15 - 45 min

Sastojci:

200 g bijele čokolade

100 ml vrhnja za šlag

80 g ribanog kokosa

30 kom badema

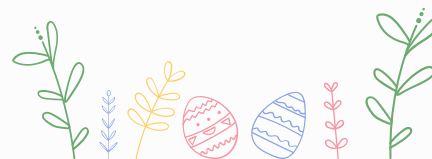


Priprema

Bademe stavite na papir za pečenje i pecite na 170 stupnjeva 10 - ak minuta, dok ne poprime lijepu boju. Čokoladu razlomite na manje komade, prelijte vrhnjem za šlag i kuhajte na pari dok se čokolada ne otopi i pomiješa s vrhnjem za šlag. U gotovu smjesu umiješajte ribani kokos.

Ostavite u frižideru na sat vremena da se ohladi.

Ohlađenu smjesu rukama oblikujte u kuglice, umetnite badem i uvaljajte u kokos.



Slatki bademi s pistacijom

🕒 > 45 min

Sastojci:

50 g kokosovih mrvica
300 g badema
50 g pistacije pečene slane
75 g šećera u prahu
1 vrećica vanilin šećera
100 g bijele čokolade
1 žlica maslaca od indijskog oraščića



Priprema

Zagrijte pećnicu na 180 °C s ventilatorom. Ako je potrebno, pistacije ogulite i sameljite u mlincu za kavu u fini prah. Kokosove mrvice rasporedite na papir za pečenje i kratko ih pecite, ali samo oko 2 minute, pazeći da ne pregore. Prebacite ih u zdjelu i ohladite. Na istom limu pecite bademe 10 - 12 minuta, dok ne zamirišu i poprime zlatnu boju. Vruće bademe prebacite u zdjelu, dodajte bijelu čokoladu i maslac od indijskog oraščića, te ih ostavite da odstoje 5 minuta. Promiješajte dok bademi ne budu prekriveni rastopljenom smjesom. U velikoj zdjeli pomiješajte ohlađene kokosove mrvice, mljevene pistacije, šećer u prahu i vanilin šećer. Dodajte bademe i dobro protresite zdjelu kako bi se sve ravnomjerno povezalo. Na kraju rasporedite bademe po papiru za pečenje i ostavite ih da se ohlade.



Prhke kokos kiflice

🕒 15 - 45 min

Sastojci:

300 g brašna

200 g maslaca

2 jaja

100 g šećera

150 g kokos mrvica

1/2 praška za pecivo
naribana korica limuna



Priprema

Maslac izmrvite u brašno, dodajte kokos i sve ostale sastojke. Umijesite glatko tijesto, oblikujte kiflice i pecite na 180 stupnjeva oko 10 do 15 minuta. Kada su gotove, pustite ih da se malo ohlade, a zatim ih vadite iz lima za pečenje. Po želji, pospite ih šećerom, a mi smo kokos mrvice samljeli u prah i njime posipali kako bi dobili dodatnu aromu kokosa.



Torta od ananasa i kokosa

🕒 > 45 min

Sastojci:

170 g šećera

100 g maslaca

2 jaja

400 g očišćenog ananasa

70 g kokos mrvica

220 g brašna

1 prašak za pecivo



Priprema

Maslac sobne temperature miješajte mikserom sa šećerom dok ne postane kremast. Dodajte 2 žumanjka i miješajte dalje. Ananas usitnite u blenderu i sjedinite ga sa smjesom. Zatim dodajte brašno i prašak za pecivo. Od bjelanjaka napravite čvrsti snijeg kojeg na kraju kuhačem pažljivo umiješajte u smjesu. Na dno okruglog kalupa promjera 25 cm stavite papir za pečenje. Smjesu ulijte u kalup i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu. Pecite oko 30 minuta. Torta će biti jako ukusna i sočna. Ukrasite je po svom ukusu.





Marjan voće

SRETAN USKRS