



Kakovost za prihodnost
SIQ KzP-038

HEMA
ŠOLSKEGA
SADJA
IN ZELENJAVE



RASTOČA KNJIGA

Čokoladno kokosove hišice



Kokosovo pecivo z drozobom je odlična in zelo sočna sladica, v kateri se čudovito prepletata okusa čokolade in kokosa. Priprava sladice je zelo enostavna, le sam postopek okraševanja je malo daljši, a je rezultat v obliki simpatičnih sladkih zasneženih hišk vreden truda.

BISKVIT:

- 2 jajci
- 100 g (kokosovega) sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 1 dl mleka
- 1 dl olja
- 130 g moka
- 1 žlička pecilnega praška
- 20 g kakava v prahu
- ščepec soli

KREMA 1:

500 ml mleka
75 g sladkorja
10 g rumovega sladkorja
75 g pšeničnega zdroba
100 g kokosove moke

KREMA 2:

250 ml mleka
35 g sladkorja
10 g rumovega sladkorja
35 g pšeničnega zdroba

DEKORACIJA:

kokosova moka (za valjanje)
temna čokolada
bela čokolada
čokoladne bobi palčke
pisani bonboni

Priprava:

V posodi za mešanje zmešamo vse sestavine za biskvit. Pekač (velikosti približno 25 x 20 cm) obložimo s peki papirjem in vanj vlijemo polovice mase za biskvit.

Pečemo 20 minut v pečici ogreti na 160°C.

Medtem pripravimo KREMO 1: mleko zavremo, dodamo sladkor in pšenični zdrob. Med stalnim mešanjem kuhamo nekaj minut, da se zmes zgosti, nato dodamo kokos.

Po 20 minutah vzamemo biskvit iz pečice, čez vlijemo kremo in jo porazdelimo po celotnem biskvitu. Čez kremo vlijemo drugo polovico testa za biskvit in ga lepo poravnamo po celotni površini.



Pekač postavimo nazaj v pečico in pecivo pri enaki temperaturi pečemo še cca. 20 minut oz. dokler ni pečeno.

Pečeno pecivo vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladi. Nato ga narežemo na trikotnike.



Sledi priprava KREME 2: mleko zavremo, dodamo sladkor in pšenični zdrob. Med stalnim mešanjem kuhamo nekaj minut, da se zmes zgosti.

S kremo 2 premažemo daljša robova trikotnika in ju nato povaljamo v kokosu.



Hišici dodamo čokoladno bobi palčko za dimnik in nadaljujemo z okraševanjem, kjer lahko domišljiji pustimo prosto pot.



Okrašene hišice postavimo na hladno, da se čokolada strdi in krema ohladi.

Vir: www.thefoodie.si



Kakovost za prihodnost
SIQ KzP-038

HEMA
ŠOLSKEGA
SADJA
IN ZELENJAVE



Ekošola



ZDRAVA ŠOLA



POZDRAV PTIC MIRU
OŠ LAVA



k u l t u r n a š o l a



RASTOČA KNJIGA

OSNOVNA ŠOLA LAVA, CELJE

Pucova ulica 7
3000 CELJE

Tel: 03/425-0900

Faks: 03/425-0928

Spletna stran: www.oslava.si