



Kokosová kolečka

Na těsto si připravíme:

- 300 g hladké mouky
- 210 g másla
- 20 g **FAN práškové sladidlo Starlinea**
- 1 žloutek
- kůra z 1 citronu
- 1 polévková lžíce mletého kokosu

Postup:

Všechny uvedené suroviny zpracujeme na hladké, vláčné těsto a uložíme ho zabalené ve folii na dvě hodiny do chladu.

Těsto rozválíme na asi 3 mm. plát vykrájíme kolečka, přendáme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme v předem vyhřáté troubě na 170 stupňů.

Upečená kolečka po zchladnutí namažeme krémem.

Na krém si připravíme:

- 300 ml mléka
- 150 g másla
- 2 polévkové lžíce mletého kokosu
- 2,5 lžičky **FAN tekuté sladidlo Starlinea**
- 2 polévkové lžíce rumu
- 1 čokoládový pudink

Postup:

V mléku uvaříme pudink, necháme vychladit a vyšleháme ho s máslem, přidáme kokos, Starlineu, rum a znovu vyšleháme. Krém necháme vychladit a namažeme kolečka. Namazané kolečka namáčíme do tmavé, rozpuštěné čokolády, bílou čokoládou uděláme uprostřed oblouček a párátkem ho roztáhneme do jedné strany druhou polovinu kolečka dozdobíme mletým kokosem.

