

Mandle v čokoládě

Oloupané mandle nakrájíme na nudličky, upražíme na suché pánvi. Rozpustíme čokoládu na vaření s trochou 100% tuku. Do teplé čokolády vmícháme opražené nudličky mandlí v poměru: 1 díl čokolády, 2 díly mandlí a touto směsí plníme malé papírové košíčky. Necháme ztuhnout.

Tiramisu po česku

- 2 balíčky piškotů (dětské nebo cukrářské)
- 2 pomazánková másla
- 2 tekuté šlehačky (celkem 500 ml)
- 200g moučkového cukru (nebo podle chuti)
- silná káva
- rum

Pomazánková másla, šlehačku a cukr vyšleháme do krému. Dno nádoby vyložíme piškoty namočenými v kávě s rumem. Navršíme část krému. Postup ještě jednou zopakujeme a navrch uhladíme zbytek krému. Dáme do chladu na 24 hodin uležet. Před podáváním posypeme kakaem.

Nepečená Koka roláda

- 250g mletých sušenek Koka
- 100g moučkového cukru
- 3 vrchovaté lžice kakaa
- 2 lžice rumu
- 4–5 lžic uvařené černé kávy

Krém:

- 120g másla
- 80g cukru
- 200g kokosové moučky
- 1,5dl rumu

V míse zpracujeme všechny suroviny na vláčné těsto. Na lehce pocukrovaném igelitu (stačí rozříznutý igelitový sáček) rozválíme těsto asi na 1/2 cm. Potřeme krémem, pevně zavineme, zabalíme do igelitu a necháme ztuhnout v ledničce. Potom krájíme na šikmé řezy.

Krém: máslo utřeme s cukrem, přidáme kokos a rum.

Kokosové kuličky

- 1 plechovku kondenzovaného slazeného mléka SALKO
- 125g kokosu
- 10 dkg loupaných mandlí
- kokos na obalování

V míse smícháme kokos s kondenzovaným mlékem, zakryjeme folií nebo alobalem a necháme v chladu stát přes noc. Z hmoty vyvalujeme kuličky, do jejichž středu jsme dali mandli, a obalujeme je v kokosu. Dobře vychladíme.

Ledová čokoláda

- 16 dkg 100% tuku
- 25 dkg práškového cukru
- 3 dkg kakaa
- 1 lžice hrubé mouky

Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní přísady, zpracujeme a plníme do formiček.

Čokoládový salám

- 25 dkg 100 % tuku
- 25 dkg cukru
- 2 vejce
- 4 dkg kakaa
- hrst oříšků
- hrst kokosů
- 25 dkg piškotů
- 2 lžice rumu

Tuk utřeme s cukrem a vejci, přidáme kakao, oříšky, kokos a piškoty nakrájené na kostičky. Z těsta vyválíme šišky, které obalíme v kokosu a krájíme na plátky

Banánový rychlý mls

- 1ks balíčku okrouhlých dětských piškotů
- 2 banány
- čokoládová poleva

Kolečko banánu vložíme mezi 2 piškoty, polijeme čokoládovou polevou a necháme 1–2 hodiny stát. Čím déle stojí (max. 2 dny) tím jsou piškoty měkčí.

Opilí čerti

- 15 dkg rozinek
- 2dl rumu
- 15 dkg mletých vlašských ořechů
- 15 dkg cukru moučka
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce kakaa
- kokos – na obalování

Den předem si namočíme rozinky do rumu. Poté všechny přísady smícháme dohromady, tvoříme kuličky, které obalujeme v kokosu.

Oříškové kuličky

- 10dkg moučkového cukru
- 10 dkg mletých oříšků
- 2 dkg kakaa
- 1 lžíce rumu
- 1 bílek

Z hmoty vytvořené z přísad děláme malé kuličky a obalujeme v oříšcích nebo krystalovém cukru.

Kokosové řezy nepečené

- 25 dkg IVY
- 23 dkg práškového cukru
- 21 dkg sušeného mléka
- 25 dkg kokosu
- 1 vanilkový cukr
- 1 vejce
- 1 dcl rumu
- kakao

Poleva:

- 15 dkg čokolády na vaření a 8 dkg IVY

Tuk rozhřejeme ve vodní lázni a postupně vše přidáváme. Pokud je hodně omastku, přidáme ještě cukr. Zpracujeme těsto, polovinu obarvíme kakaem. Kakaové těsto nanese na plech dolů, navrch bílé těsto. Necháme ztuhnout a polijeme čokoládovou polevou. Krájíme na řezy nebo můžeme vykrajovat různé tvary.

Hrudky s müsli

- 300g hořké čokolády
- 300g müsli
- 2 lžíce oleje na alobal
- 45 papírových košíčků
- alobal

Nejprve nožem nahrubo nasekáme čokoládu a rozpustíme ji kastrůlku v horké lázni. Ještě teplou ji smícháme s müsli. Větší tác vyložíme alobalem a potřeme olejem. Pomocí dvou lžiček vykrajujeme z lehce vychladlé hmoty čokoládové hrudky. Poklademe je vedle sebe a necháme ztuhnout. Hotové hrudky vložíme do papírových košíčků, dáme do krabičky, přikryjeme fólií a uschováme na chladném místě.

Kokosové kuličky

- 120g moučkového cukru
- 60g tuku Hera
- 1 bílek
- 70g kokosové moučky
- 30g kakaa
- trocha rumu

Vypracujeme těsto, z kousků tvarujeme kuličky, obalujeme v kokosové moučce.

Včelí úly

- 200g moučkového cukru
- 200g mletých ořechů
- 1 vejce
- 1 lžíci kakaa
- 6 lžic strouhaných piškotů
- moučkový cukr na vysypávání formiček
- celé piškoty

Náplň:

máslo

rum

moučkový cukr

Všechny suroviny na těsto smícháme a utvoříme hladkou hmotu. Máslo utřeme s cukrem a rumem. Formičku vysypeme moučkovým cukrem a těsto do ní vtlačíme. Pomocí konce vařečky utvoříme v těstě důlek, do kterého dáme náplň a přimáčkneme piškotu. Včelí úl vyklopíme.

Kokosové oči

- 350g moučkového cukru
- 120g másla
- 6 uvařených žloutků
- 120g kokosové moučky

Žloutky nastrouháme, smícháme s cukrem, máslem a kokosovou moučkou. Tvarujeme kuličky, doprostřed uděláme důlek, do kterého nalijeme čokoládovou polevu.

Tmavé kokosové kuličky

- 200g moučkového cukru
- 150g ztuženého tuku
- 1 vejce
- 200g kokosové moučky
- 3 lžíce kakaa
- 2 lžíce rumu

Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní suroviny a promícháme do vychladnutí. Tvarujeme kuličky, obalujeme v kokosové moučce.

Rumové kuličky

- 250g moučkového cukru
- 250g másla nebo jiného tuku
- 1 žloutek
- 250g dětských piškotů
- 100g kokosové moučky
- 2dl rumu
- rozinky

Utřeme máslo s cukrem, žloutkem a vmícháme piškoty rozdrobené v rumu. Přidáme kokosovou moučku a rozinky. Necháme v chladničce ztuhnout. Tvarujeme kuličky, namáčíme je v kakaové polevě, necháme lehce zaschnout a obalujeme v kokosové moučce.

Máslové kokosové kuličky

- 200g kokosové moučky
- 240g moučkového cukru
- 80g másla
- 2 vejce
- 60g kakaa

Vše smícháme a tvarujeme kuličky, které obalujeme v kakau s moučkovým cukrem – nebo v kokosové moučce. Necháme v chladu uležet.

Kokosové koule máčené v čokoládě

- 1 balík piškotů
- 1 balík čtvercových oplatek na dorty – rozdrobíme
- 100g rozinek namočených ve 3 lžících rumu
- 100g strouhaných ořechů
- 100g másla
- 1 vejce
- 100g moučkového cukru
- trochu mléka

Vše smícháme. Tvoříme malé kuličky, které máčíme v čokoládě a obalujeme v kokosu.

Rafaelo

- 200g kokosové moučky
- 2dl slazeného kondenzovaného mléka
- oloupané mandle

V míse vypracujeme z kokosu a mléka bílou hmotu, necháme 30 minut v chladničce vychladit. Do kousků těsta balíme oloupanou mandli a kousky vyvalujeme jako kuličky v kokosové moučce.

Třibarevný kokosový řez

- 500g dětské krupičky
- 500g moučkového cukru
- 150g másla
- 150g ztuženého 100%tuku
- 5 lžic rumu
- 8–10 lžic mléka
- kokosová moučka

Máslo a tuk rozpustíme a osmažíme v něm krupičku na světlý odstín. Přidáme cukr, rum a tolik kokosové moučky, aby hmota byla vláčná. Rozdělíme na 3 díly, jeden zůstane bílý, druhý obarvíme kakaem, třetí díl obarvíme růžovou potravinářskou barvou. Vyválíme stejné obdélníky, položíme na sebe a opatrně svineme do válečku. Zabalíme do celofánu a necháme v chladu ztuhnout. Krájíme na kolečka.

Kokosový studený dort

- 2 balíčky piškotů
- 2 zakysané smetany
- 1 sušená šlehačka v prášku
- 1 vanilkový cukr

Podle návodu ušleháme šlehačku, smícháme se smetanou, cukrem a piškoty. Dortovou formu silně vymažeme máslem, vysypeme kokosovou moučkou a naplníme polovinou směsí. Poklademe okapaným kompotovým nebo čerstvým ovocem a rozetřeme zbytek směsí. Povrch uhladíme, posypeme kokosem a kakaem a dáme vychladit. Před podáváním ozdobíme šlehačkou a pocákáme čokoládovou polevou.

Nugátové řezy s rozinkami

- 100g másla
- 100g tuku Hera
- 100g moučkového cukru
- 50g kakaa
- 4dl horkého mléka
- 4 lžíce rumu
- 6 lžic kokosové moučky
- 4 lžíce rozinek

Rozmixujeme změkklé máslo, tuk, cukr, kakao a mléko. Nalijeme do mísy, přidáme kokosovou moučku, rozinky (spařené a okapané) a přilijeme rum. Do směsi zamícháme 2 balíčky dětských piškotů, lehce promícháme. Chlebíčkovou formu vyložíme alobalem, naplníme směsí, stlačíme a překryjeme alobalem. Nejlépe přes noc necháme uležet v chladničce. Druhý den vyklopíme, polijeme mléčnou nebo kakaovou polevou a posypeme strouhaným kokosem.