

# Шоколадови сладки с кокосов пълнеж

Ароматно тесто с ром и неустоим вкус на кокос

120 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



## Съставки:

### Кокосов пълнеж:

150 мл прясно мляко  
50 г кокосови стърготини  
40 г краве масло  
30 г грис  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

### Кексово тесто:

250 г краве масло  
125 г захар  
1 пак. Захар с аромат ром Dr.Oetker  
250 г брашно  
30 г какао премиум Dr.Oetker  
3 с.л. прясно мляко

### Глазура:

150 г кувертур лешник

## 1 Кокосов пълнеж:

Разтопете в тенджерата маслото в млякото, докато се разтопи напълно. Добавете кокосовите стърготини, грис и ванилената захар при непрекъснато бъркане и оставете да се свари. Оставете кокосовата смес да се охлади.

## 2 Кексово тесто:

Разбийте маслото с миксер на крем. Добавете постепенно захарта и захарта с ром и разбъркайте до хомогенност. Смесете какаото с брашното и разбийте заедно с млякото за кратко. Объркайте какаовата смес с маслената. Напълнете тестото в домакинска торбичка с отвор Ø 8 мм и върху хартия за печене направете сладки. Напълнете кокосовата смес в домакински плик със същите размери. Шприцвайте по средата на всяка сладка кокосов крем.

Печете 15 минути в средата на предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C с горещ въздух.

## 3 Глазура:

Разтопете кувертюра на водна баня, напълнете го в свежа торбичка за съхранение, отрежете едно тъгълче и украсете сладките от двете страни.



Д-р Йоткер България ЕООД



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16