

## Kokosky

---

na cca 50 ks:

3 bílky

120 g cukru krupice

60 g měkkého tvarohu

150 g strouhaného kokosu

špetka mleté vanilky nebo trochu esence

1 lžička pikantní marmelády nebo šťávy

špetka soli

půl tabulky čokolády na dozdobení

Troubu přehřejeme na 130 °C.

Bílky se solí vyšleháme ve vyšší nádobě do polotuha, za stálého mírnějšího šlehání vsypeme po částech cukr a vyšleháme do pevného lesklého sněhu.

Přendáme do větší nádoby, přidáme tvaroh, marmeládu, kokos s vanilkou a opatrně smícháme.

Dvěma lžičkami tvarujeme na plech hromádky na pečící papír. Pečeme na horkovzduch do světlého zbarvení (cca 20 minut).

Po zchlazení pocákáme rozpuštěnou čokoládou (nejlépe vysokoprocentní a v parní lázni).

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---