Vánoční kokosky s tvarohem

Apetit prosinec 2006

Ingredience

- bílek — 4
- sůl — 1 špetka
- cukr krupice — 150 g
- cukr vanilinový — 1
- 70 g měkkého tvarohu
- 200 g kokosu

Postup

Předehřejeme troubu na 150 st.C, horkovzdušnou na 130 st.C. Plech vyložíme pečícím papírem. Bílky se špetkou soli ušleháme elektrickým šlehačem do polotuha. Přisypeme krupicový a vanilinový cukr a vyšleháme lesklý, tuhý sníh. Nakonec opatrně vmícháme tvaroh a kokos. Z kokosového sněhu pomocí lžiček tvarujeme malé hromádky a pokládáme je na plech. Cukrářský sáček se v tomto případě nehodí, protože jím prosakuje voda z tvarohu. Pečeme asi čtvrt hodiny tak, aby byly kokosky navrchu krásně zlatavé.

Zdroj: cilka.eu