

PLNENÉ PUSINKY NA KOKOSOVOM LINECKOM CESTE

 45 ks  2 hod.

Plnené pusinky na kokosovom lineckom ceste sú akýmsi ekvivalentom k nášmu receptu na Plnené kokosové pusinky. Rovnako ako v pôvodnom recepte sa skladá z keksu, náplne a pusinky. Rozdiel je v tom, že kokosová chuť je miesto pusinky v sušienke a vďaka kokosovému mlieku aj v čokoládovej ganáži. Aj vďaka tomuto receptu viete spotrebovať prebytočné bielka a oproti pôvodnému receptu je tento o čosi menej časovo náročný.

BUDETE POTREBOVAŤ:

70 g masla
30 g práškového cukru
80 g hladkej múky
20 g strúhaného kokosu
1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

Na čokoládovo-kokosovú ganáž:
90 g mliečnej čokolády
30 g horkej čokolády
75 g kokosového mlieka
1 čajovú lyžičku instantnej kávy (voliteľné)

Na snehové pusinky:
70 g bielok (cca z 2 vajec)
140 g krupicového cukru
potravinové farbivo

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte snehové pusinky. Vaječné bielka vyšľahajte s krupicovým cukrom, na záver pridajte potravinové farbivo. Vyšľahaný sneh preložte do cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou. Pusinky vytlačajte na plech vystlaný papierom na pečenie, sušte pri teplote 90 stupňov 1 hodinu až hodinu 10 minút.
2. Pre prípravu ganáže si navážte a nasekajte čokolády. Pridajte k nim instantnú kávu a zalejte horúcim kokosovým mliekom. Nechajte 2 minúty postáť, premiešajte a na nízkom ohni prihrievajte, dokiaľ sa všetka čokoláda nerozpustí. Ganáž prelejte do čistej nádoby, tú prikryte a nechajte v chladničke minimálne hodinu, alebo kým nestuhne.
3. Kokosové linecké cesto pripravíte zmiešaním masla, cukru, múky, kokosu a vanilkového extraktu. Môžete použiť kuchynský robot, ale vypracujete ho aj ručne. Cesto trochu roztlačte a zabaľte do potravinovej fólie. Dajte na pol hodinu do chladničky, alebo na 10 minút do mrazničky. Cesto rozvalkajte medzi dvoma papiermi na pečenie a vykrajujte kolieska s priemerom 3,5 cm. Kolieska ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie a pred pečením ho dajte na 10 minút do chladničky. Pečte pri teplote 170 stupňov cca 10 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte linecké kolieska vychladnúť.
4. Vyskladajte pusinky. Na kokosové linecké cesto pomocou hladkej zdobiacej špičky naneste čokoládovo-kokosovú ganáž a prilepte pusinku. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnom mieste pokojne dva týždne.

