

KOKOS MAKARONI

POTREBNO:

2 bjelanjka (35-40g svaki, jaja L veličine)
100g šećera
10g vanilin šećera
aroma vanilije
160g sitno ribanog kokosa
prstohvat soli

DEKORACIJA:

50g tamne čokolade + 1 žlica ulja
50g bijele čokolade + 1 žlica ulja
nekoliko cijelih badema



POSTUPAK:

Pećnicu zagrijati na 160° C.

U velikoj zdjeli od bjelanjaka i soli miksati čvrsti snijeg. Brzinu smanjiti na najnižu i postupno dodavati šećer dobro ga miksajući prije svakog slijedećeg dodavanja dok se sve ne potrošite i ne dobije gusta i sjajna masu. Dodati aromu vanilije i još kratko miksati.

Dodati kokos i špatulom ga umiješati do jednolične smjese. Vaditi po dvije žlice smjese na hrpicu i uz pomoć žlice za sladoled ili 2 žlice stavljati na papir za pečenje. Peći točno 20 minuta. Izvaditi na rešetku i ostaviti da se makaroni skroz ohlade.

Otopiti obje vrste čokolade. Makarone umočiti dnom u čokoladu, pustiti da se ocijede i vratiti ih na papir za pečenje i ostaviti dok se čokolada ne ohladi i očvrсне.

NAPOMENE:

- Smjesa bi trebala biti gusta, ali i dalje ljepljiva. Zato su potrebne 2 žlice za vađenje
- Hrpice možete ostaviti čupave, a možete ih i zagladiti tapkajući prstima koje ste prethodno smočili vodom, da vam je smjesa ne lijepi za ruke, tako da izgledaju urednije
- Moja preporuka je da smjesu odmah stavljate na pečenje, bez čekanja, jer će čekanjem kokos upijati vlagu i smjesa će postajati brašnaste strukture. Ništa strašno, ali su ljepši kad mu mekani iznutra
- Što se dekoracije tiče, brusnice idu super s bijelom čokoladom, a tamna s bademima
- Od ove smjese mi je ispalo 22-23 kolačića

Dobar tek!