



JERNEJ KITCHEN

KOKOSOVI POLJUBČKI S ČOKOLADO

Kokosovi poljubčki s čokolado so piškoti narejeni z beljaki, brez moke. So sladki, hrustljavi in omamno dišeči. Za piko na i jih delno potopimo v čokolado.

ZA	22	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

KOKOSOVI POLJUBČKI S ČOKOLADO

3 beljaki

150 g sladkorja

150 g kokosove moke (grobo mlete)

60 g mandljeve moke

1/2 žličke vanilijeve paste

1/2 žličke limonine lupinice

80 g temne čokolade, za obliv

TOOLS AND EQUIPEMENT

večji pekač

papir za peko

skleda

električni mešalnik

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 170 °C (160 °C ventilatorska pečica). Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

BELJAKE IN SLADKOR STEPAMO

Beljake in sladkor damo v skledo in penasto stepemo z električnim mešalnikom. Stepamo 6 - 8 minut. Beljaki so dovolj stepeni, ko jih med palcem in kazalcem podrgnemo in je zmes popolnoma gladka, to pomeni, da se je sladkor stopil. Dodamo kokosovo moko, mandljevo moko, vanilijevo pasto in limonino lupinico. Na hitro premešamo, da se sestavine povežejo.

OBLIKUJEMO PIŠKOTE IN SPEČEMO

Zajamemo žlico mase in naredimo manjši kupček (poljubček). Lahko si pomagamo z manjšo sladoledno žlico. Piškote zložimo na pripravljen pekač. Med njimi pustimo 3 cm prostora. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer jih pečemo 25 - 30 minut pri 170 °C (160 stopinj °C ventilatorska pečica). Piškoti so pečeni, ko postanejo zlate barve. Na dotik pa so še vedno malo mehki. Piškote pustimo na pekaču 5 minut, nato jih prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladijo.

NASVET

[Z manjšo skodelico pokrijemo kokosov poljubček in ga ob robovih zavrtimo s skodelico, da dobimo bolj enakomeren krog. To naredimo za lepši izgled.](#)

ČOKOLADNI OBLIV

Čokolado nalomimo in stopimo v mikrovalovni pečici ali v skledi nad kozico vrele vode na štedilniku. Polovico piškota pomočimo v čokolado ali pa jih poljubno drugače okrasimo s

čokolado.