



JERNEJ KITCHEN

KOKOSOVI CEKINI Z LIMETINO KREMO

Nežen okus kokosa, kislina limeta in sladka čokolada tvorijo čudovito sinergijo okusov, ki nas resnično odpeljejo v eksotiko.

ZA 8 OSEB
PRIPRAVA: 40 MINUT

KOKOSOVI CEKINI Z LIMETINO KREMO

- 200 g kokosove moke
- 350 g mleka ali kokosove vode
- 90 g sladkorja v prahu
- 3 rumenjaki
- 50 g sladkorja v prahu
- 50 g limetnega soka, sveže iztisnjena
- 2 žlici Malibu likerja
- 80 g kokosovega olja
- nastrgana lupinica 1/2 limete
- 200 g temne čokolade (64% kakava)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- 2x večja skleda
- kozica
- kuhinska metlica

Kokos stresemo v večjo posodo in ga prelijemo s toplim mlekom ali toplo kokosovo vodo. Dodamo 1 žlico Malibu likerja in 90g sladkorja v prahu ter dobro premešamo. Postavimo na stran, da se kokos dobro napoji.

PREMEŠAMO

V veliki skledi stepemo rumenjake in 50g sladkorja v prahu. V kozici zavremo limetin sok in žlico Malibu likerja. Počasi prelijemo čez stepene rumenjake, medtem neprestano mešamo, s pomočjo kuhinjske metlice. Kremo prelijemo nazaj v kozico in na srednjem ognju kuhamo 2-3 minute, oziroma tako dolgo da se krema zgosti. Odstavimo z ognja, pustimo, da se krema nekoliko ohladi. V mlačno kremo počasi vmešamo kokosovo olje ter lupinico limete.

POSTREŽEMO

Kremo vmešamo v kokosovo moko, ki smo jo predhodno napojili z mlekom. Postavimo v hladilnik za vsaj dve uri, ali čez noč, tako da se nekoliko strdi in dobro prepoji z vsemi aromami. Ohlajeno kremo nato oblikujemo v majhne cekine, ki jih s pomočjo vilice pomočimo v stopljeno čokolado. Kokosove cekine po želji posujemo s tankimi rezinami kokosa. Hranimo v dobro zaprti posodi do štiri dni.