



## JERNEJ KITCHEN

# KOKOSOVI CEKINI Z LIMETINO KREMO

*Nežen okus kokosa, kisla 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 limetinega soka, sveže iztisnjenega
- 2 žlici Malibu likerja
- 80 g kokosovega olja
- nastrgana lupinica 1/2 limete
- 200 g temne čokolade (64% kakava)

### TOOLS AND EQUIPMENT

- 2x večja skleda
- kozica
- kuhinjska 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. Krema 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 krema pačasi vmešamo kokosovo olje ter lupinico limete.

### POSTREŽEMO

Krema 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 krema 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.