



## JERNEJ KITCHEN

# KOKOSOVE KOCKE S ČOKOLADO (ČUPAVCI)

*Kokosove kocke s čokolado so hitro, sočno biskvitno pecivo, oblito s čokolado in posuto s kokosovo moko. Preprost recept in slasten rezultat.*

ZA	30	KOCK
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	80	MINUT

### BISKVIT

115 g stopljenega masla  
200 g gladke bele moke  
1/2 čajne žličke pecilnega praška  
3 jajca  
180 g sladkorja  
125 ml mleka  
1/2 čajne žličke vanilijeve arome ali vanilijevih semen

### ČOKOLADNI OBLIV

375 ml mleka  
200 g čokolade (vsaj 45% kakavovih delcev)  
2 žlici nesladkanega kakava v prahu  
60 g masla

### POSIP

200 g kokosove moke

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

Pekač (35 cm x 25 cm)  
papir za peko  
večja skleda  
električni mešalnik ali kuhinjski robot

### PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 180 ° C. Pekač velikosti 35 cm x 25 cm obložimo s paprijem za peko in postavimo na stran.

### BISKVIT

V skledi premešamo moko, ščepljivo soli in pecilni prašek. V ločeni skledi z ročnim mešalnikom ali v kuhinjskem robotu stepemo jajca, sladkor in vanilijo. Stepamo 5 - 8 minut, da se količina potroji. Dodamo stopljeno (ohlajeno) maslo. Dobro premešamo, nato pa med rahlim mešanjem začnemo izmenično dodajati mleko in suhe sestavine (moka, sol, pecilni prašek). Ko so sestavine vmešane, prenehamo z mešanjem in maso vlijemo v obložen pekač. Maso enakomerno razporedimo in poravnamo po pekaču, da bo med peko enakomerno narasla.

### BISKVIT SPEČEMO

Pekač z biskvitom postavimo v pečico. Pečemo 30 minut pri 180 ° C. Pečen biskvit prestavimo na rešetko in pustimo, da se popolnoma ohladi.

### NASVET

[Kako se prepričamo, da je biskvit pečen? Zobotrebec zapičimo v sredino biskvita, da se prepričamo, da je biskvit pečen. V kolikor pride zobotrebec ven čist, je biskvit pečen, v kolikor pa so na zobotrebci sledi nepečenega biskvita, nekoliko podaljšamo čas pečenja.](#)

### POČITEK BISKVITA

Ohlajen biskvit zavijemo v živilsko folijo in postavimo v zamrzovalnik za 30 - 60 minut. Ta korak je nujen, saj sveže pečen biskvit ob pomakanju razpade in ne dobimo tako lepih

živilska folija  
metlica ali palični mešalnik

kock. Hkrati, pa bomo kasneje kocke lažje enakomerno narezali in pri pomakanju v čokoladni obliv se ne bodo preveč prepojile.

### ČOKOLADNI OBLIV

Mleko zavremo v kozici. Čokolado grobo sesekljamemo in jo postavimo v skledo. K čokoladi dodamo kakav in maslo. Prelijemo z vrelo mleko in pustimo 5 minut, da se čokolada raztopi. Dobro premešamo s paličnim mešalnikom ali z ročno metlico, tako da dobimo gladek čokoladni obliv. V večjo ločeno skledo damo kokosovo moko.

### KOKOSOVE KOCKE S ČOKOLADO (ČUPAVCI)

Biskvit vzamemo iz zamrzovalnika, robove poljubno odrežemo (da dobimo enakomeren pravokotni biskvit) in biskvit narežemo na trideset kock (5 cm x 5 cm). Biskvitne kocke hitro pomočimo v čokoladni obliv. Pri tem si pomagamo z dvema vilicama, tako da so popolnoma prekrivane nato pa jih povaljamo v kokosovi moki. Zložimo na pladenj in postrežemo. Hranimo do 5 dni v zaprti posodi.

### NASVET

Kocke hitro pomočimo z obeh strani, v kolikor bodo predolgo v čokoladni omaki, se bodo preveč prepojile in bodo začele razpadati.