

Kokosová pyramída

Prísady:

- Podlhovasté piškóty
- 100 ml mlieka
- 1 Vanilinový cukor Dr. Oetker
- 1 PE Prírodné kakao Dr. Oetker
- 1 balík Crème Olé kokos Dr. Oetker
- 300 ml mlieka
- Stráhaný kokos
- Topping čokoláda Dr. Oetker



Postup receptu:

Najprv si pripravíme krém Olé, podľa návodu

Mlieko, cukor a kakao si spolu zmiešame. Podlhovasté piškóty pocukrovanou stranou namočíme do kakaa a položíme na tanier tri vedľa seba.

Na piškóty nanesieme pomocou cukrárskeho vrečka vrstvu krému.

Potom položíme na to ďalšie dve piškóty namočené do kakaa a opäť vrstva krému.

Na koniec dáme 1 piškótu a opäť krém.

Posypeme nastrúhaným kokosom, ktorý sme si predtým opiekli na suchej panvici.

