



Dvojfarebné kokosové kocky

nepečené čokoládové potešenie

asi 25 ks



jednoduchá príprava



do 30 minút



Prísady::

Na tmavú zmes:

200 g čokoláda horká

125 g Salko

75 g kokos strúhaný

Na svetlú zmes:

200 g čokoláda biela

125 g Salko

75 g kokos strúhaný

Na ozdobenie:

1 balenie Srdiečka extra horká

čokoláda Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

hrnatá dóza (asi 20 x 20 cm)

potravinárska fólia

- 1 Na prípravu tmavej zmesi do kastrólika nalámeme horkú čokoládu a nad parou vo vodnom kúpeli ju rozpustíme. Vmiešame kondenzované mlieko a kokos a miešame, kým sa všetko nespojí. Zmes nanesieme do dózy vyloženej potravinárskou fóliou a pomocou lyžice uhladíme.
- 2 Svetlú zmes pripravíme rovnakým spôsobom, nanesieme ju na tmavú zmes a opäť pomocou lyžice uhladíme.
- 3 Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť. Po stuhnutí zmes vyklopíme z dózy, stiahneme fóliu a ostrým nožom nakrájame na kocky. Dozdobíme srdiečkami a podávame.

