

Kokosové guľôčky

Nepečená dobrota Z BB pudingu s višňovým prekvapením vo vnútri.

asi 50 ks



jednoduchá príprava

up to 20 Min.



Prísady:

Na náplň:

350 g kompót višňový (hmotnosť po odkvapkaní)

250 g cukor

1 balenie BB puding kakaový (á 250 g) Dr. Oetker

1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

200 g maslo zmäknuté

1 PL mlieko polotučné

3 PL rum

Na ozdobenie:

100 g kokos strúhaný

Ešte potrebujeme:

50 ks papierové košíčky

- 1 Na prípravu náplne necháme na sitku odkvapkať kompót. V mise zmiešame cukor s pudingom a kakaom. Pridáme maslo, mlieko a rum, a ručne vypracujeme dohladka. Každú višňu zabalíme do kúska cesta a ručne vytvoríme guľôčku veľkosti vlašského orecha. Obaľujeme v kokose a ukladáme do papierových košíčkov. Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť