

Husari s kokosom, višnjom i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 1 vanil šecer
- 100 g šecera
- 2 žumanceta
- na vrh noža soli
- 100 g kokosa
- 200 g brašna
- 200 g margarina
- na vrh noža soli

Punjenje:

- po potrebi višnje
- po potrebi seckana bela cokolada

Za premazivanje:

- 70 g bele cokolade
- 1,5 kašika ulja

Za posipanje:

- 50 g kokosa

Za ganache krem:

- 50 g cokolade
- 25 ml slatke pavlake

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, kokos, šećer, žumanca, vanil šećer, margarin i sve dobro sa rukama rastresti u mrvicastu masu. Zatim poceti mesiti testo. Oblikovati kuglu, ostaviti u frižider na pola sata. Od kugle napraviti valjak oko 40 cm dužine i opet u frižider na pola sata. Seci komade od 30 g, oblikovati kuglice i slagati u pleh. U svaku kuglicu napraviti rupu vrhom varjace i staviti po jednu višnju u koju se stavi komadic bele cokolade. Peci na 180C da ostanu svetle.

Na pari rastopiti belu cokoladu s uljem, malo prohladiti i svakom kolacicu premazati bocne strane i gornju površinu i odmah posuti kokosom. Višak istresti. Ostaviti na hladnom mestu.

Za ganache otopiti slatku pavlaku sa cokoladom i paziti da ne provri. Ohladiti, malo umutiti, napuniti kesu sa dodatkom za ukrašavanje i istisnuti malo u sredinu kolacica.

Savet

Od ove mere ja sam dobila 21 komada.