



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Kohári Éva

HAGYOMÁNYOS KÓKUSZKOCKA GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Szerintem a kókuszcockát senkinek nem kell különösebben bemutatnom, hiszen gyerekkorunk óta az egyik legcsábítóbb sütemények egyike a cukrászdák süteményes pultjában. Az eredeti kókuszcocka piskótája mézzel készül, de a legkíváncsabb hozzávalója a csokimáz. A puha piskótát érdemes alaposan megforgatni a tömény csokis mázban, hogy azt jól magába szívja, aztán hempergessük meg a kókuszban, és győzzük kivárni, hogy a csoki egy cseppet megkőssön, az ízek pedig jól összeérjenek. Ez a desszert tökéletes kiegészítő az ünnepi ételek után, de az egyszerűsége miatt akár bármelyik hétköznap este elkészíthető, így a gyerekek uzsonnás dobozába is kerülhet.

HOZZÁVALÓK

80 g Auchan margarin
(szobahőmérsékletű)
200 g porcukor
2 db tojás

1 evőkanál méz
200 g Auchan bio rizs
ital
12 g sütőpor
400 g gluténmentes
rizsliszt

200 g kókuszreszelék

HOZZÁVALÓK A MÁZHOZ

250 g Auchan
margarin

3 evőkanál holland
kakaó
200 g porcukor
100 g Auchan bio rizs
ital

ALLERGÉNEK

- 1 A lágy margarint keverjük habosra a cukorral, majd egyenként adjuk hozzá a tojásokat és a mézet.
- 2 Keverjük a liszthez a sütőport. A cukros masszához felváltva adjuk hozzá kisebb adagokban a lisztet és a tejet.
- 3 Simítsuk a masszát egy sütőpapírral bélelt tepsibe, és 180 fokra előmelegített sütőben 25 perc alatt süssük készre. A sütési idő függ a sütőtől, így mindig érdemes tűpróbát végezni.
- 4 A piskótaalapot hagyjuk kihűlni.
- 5 A mázhoz egy lábosba mérjük ki az összes hozzávalót, és folyamatos kevergetés mellett forraljuk 2 percet.
- 6 A csokimázhoz hűtsük langyosra, a mézes piskótát vágjuk kockákra. Öntsük egy tányérba a kókuszreszeléket, a piskótát forgassuk meg a csokiban, majd a kókuszban.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

