

Kokos kolačići



Potrebni sastojci za cca 45 kolačića
d=4cm, vrijeme pripreme 1h min

- 2 dl vode
- 230 g šećera
- 2 vrećice Dr.Oetker vanilin šećera
- 250 g maslaca
- 400 g mlijeka u prahu
- 180 g kokosovog brašna (ljuspica)

Fil:

- 3 dl punomasnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Original pudinga sa okusom slatkog vrhnja
- 60 g šećera
- 100 g kokos mliječnog krema (namaza)

- pečeni lješnjaci

Čokoladni ganache:

- 200 g bijele čokolade
- 60 ml slatkog vrhnja

Još potrebno:

- kokos za valjanje kolačića

Izrada:

U odgovarajućoj šerpi zagrijavati vodu i šećer na jačoj temperaturi. Kad prokuha promiješati, smanjiti temperaturu na srednju vrijednost i lagano kuhati oko 3 min. Dodati maslac i kad se potpuno otopi dodati mlijeko u prahu i promiješati mikserom da se dobije jednolična smjesa bez grudvica. Dodati kokos i miješati još oko 1 min na srednjoj vatri. Smaknuti sa šporeta, prekriti površinu smjese prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje (nakon početnog hlađenja na sobnoj temperaturi smjesu možete ohladiti i u zamrzivaču kako bi ubrzali proces).

Dok se smjesa hladi napraviti fil... Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1dl hladnog mlijeka i pomiješati sa pudingom i šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati i kad prokuha zakuhati puding uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i nakon nekoliko minuta hlađenja dodati kokos krem i dobro promiješati smjesu. Prebaciti u poslastičarsku plastičnu vrećicu.

Kad se smjesa za kolačiće potpuno ohladila u jedan tanjir sipati kokosovo brašno i na njemu formirati korpice od po 25g smjese, a pomoću okruglog metalnog kalupa d=4cm (pogledati slike pripreme, za formiranje otvora u kolačićima koristiti malu bočicu Dr.Oetker aroma, a bočicu obložiti prozirnrom folijom). Kolačiće pažljivo izvaditi iz kalupa, a po potrebi ih dodatno oblikovati. Korpice uvaljati u kokos, a zatim ih puniti pripremljenim puding filom (ostaviti malo slobodnog prostora i za čokoladni ganache). U svaku korpicu u sredinu fila utisnuti i po 1 lješnjak.

Ganache: Bijelu čokoladu i slatko vrhnje otopiti na srednjoj temperaturi uz stalno miješanje, a zatim prebaciti u plastičnu dresir vrećicu. Odrezati vrh i ravnomjerno nanijeti na svaki kolačić kao završni sloj.

Napomena: Čvrstoća kolača zavisi od mlijeka u prahu koje se koristi, kao i kokosa. Sa ovim količinama kolač nije previše suh i tvrd niti premekan, što zna predstavljati problem ako se koristi neprovjereno mlijeko u prahu.

Prijatno!