

Kókuszos, mézes kocka (kókuszkočka)



Hozzávalók

a tésztához: 3 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál méz, 1 tojás, fél citrom reszelt héja, 28 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 dl tej

a tepszi kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a csokoládémázhoz:

22 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 4 dkg keserű kakaópor, 4 evőkanál rum, 10-12 evőkanál tej

a forgatáshoz:

25-30 dkg kókuszreszelék

1. A tésztához a vajat éppen csak fölolvastjuk, de ne legyen túl meleg. Ezután a porcukorral, a vaníliás cukorral, a mézzel és a tojással, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jól fölhabosítjuk. A reszelt citromhéjjal ítesítjük. A lisztet a sütőporral eldolgozzuk, majd a tejjel felváltva, apránként a cukros masszához adjuk.

2. Egyenletesen egy kivajazott, belisztezett nagy tepsibe simítjuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-25 percig sütjük.

3. Ezalatt elkészítjük a mázat. A vajat fölolvastjuk, majd a porcukorral habosra keverjük. A kakaót, a rumot meg a tejet hozzáadjuk, az egészet egy lábasba töltjük és közepes lángon, kevergetve fölforraljuk. A tűzről levéve egy kicsit hűlni hagyjuk.

4. Az időközben elkészült tésztát a tepsiből vágódeszkára borítjuk, még melegen tetszés szerinti (kb. 4×4 centis) kockákra vágjuk. A még ugyancsak meleg csokoládémázba mártjuk (így beszívja a tésztát), végül kókuszreszelékben megforgatjuk.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 4 napig, hűtőszekrényben 1 hétig eláll.

kb. 56 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy darab: 124 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.