



Barevný kokosový tunel

asi 25 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu hmoty v míse smícháme kokos s cukrem a mlékem. Přidáme máslo, bílek a rum a ručně vypracujeme dohladka. Hmotu rozdělíme na 4 díly. Jeden díl necháme neobarvený. Druhý díl obarvíme kakaem, třetí díl žlutou barvou a čtvrtý díl červenou barvou.
- 2 Hmotu uložíme asi na 20 minut do chladničky. Poté z každého dílu vytvoříme válečky, spojíme je k sobě, jemně poválíme a vytvarujeme do tvaru tunelu. Uložíme do chladničky asi na 2 hodiny a necháme ztuhnout.
- 3 Na potřetí rozpustíme polevu podle návodu na obale, nanese na tunel a ihned posypeme zdobení. Uložíme do chladničky a necháme ztuhnout.

Tip:

- TIP: Místo polevy můžeme tunel obalit v kokosu. Pro zpestření můžeme kokos obarvit gelovou barvou Dr. Oetker.

Přísady::

Na těsto:

200 g kokos strouhaný
200 g moučkový cukr - prosátý
3 zarovnaná PL mléko sušené plnotučné
240 g máslo - rozpuštěné
bílek
2 PL rum
1 zarovnaných PL Holandské kakao
Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker

Na potřetí:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balení Zdobení tmavé Dr. Oetker

