



# 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 potření rozpustíme polevu podle návodu na obale, nanese na tunel a ihned posypeme zdobemím. 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  
kacao Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská žlutá  
Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská  
červená Dr. Oetker

### Na potření:

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

