

# Dvoubarevné kokosové kostky

25 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu tmavé směsi do kastrůlku nalámeme hořkou čokoládu a nad párou ve vodní lázni ji rozpustíme. Vmícháme kondenzované mléko a kokos a mícháme, dokud se vše nespojí. Směs nanese do dózy vyložené potravinářskou fólií a pomocí lžice uhladíme.
- 2 Světlou směs připravíme stejným způsobem, nanese ji na tmavou směs a opět pomocí lžice uhladíme.
- 3 Uložíme do chladničky a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí směs vyklopíme z dózy, stáhneme fólii a ostrým nožem nakrájíme na kostičky. Dozdobíme srdíčky a podáváme.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dóza hranatá (asi 20 x 20 cm)  
potravinářská fólie

### Na tmavou směs:

200 g čokoláda hořká  
125 g kondenzované mléko  
(zahuštěné) např. Salko  
75 g kokos strouhaný

### Na světlou směs:

200 g čokoláda bílá  
125 g kondenzované mléko  
(zahuštěné) např. Salko  
75 g kokos strouhaný

### Na ozdobení:

1 balení Čokoládová srdíčka Dr.  
Oetker