# Hmota na kokosky

Hmotu na kokosky možno pripravovať tromi spôsobmi:

1.spôsob- v šľahacom stroji sa pri pomalom chode rozmiešajú bielky s cukrom pri súčasnom zahrievaní na teplotu 60 stupňov. Do zohriatej zmesi sa nasype kokos jemne zomletý v trecom stroji. Pridá sa marmeláda a hmota sa v stroji mieša asi 15 minút, aby sa dobre spojila. Hustota hmoty sa upravuje bielkami.

2.spôsob- ušľahané bielky s cukrom sa zohrejú na teplotu 60 stupňov. Pridá sa jemne mletý kokos, marmeláda a všetko sa dôkladne premieša. Vychladnutá hmota sa doriedi bielkami a strieka sa na plech prikrytý papierom.

3.spôsob- hmota sa pripravuje pomocou mixéra. Všetky suroviny okrem polovice bielkov sa mixujú spolu asi 3 minúty. Počas mixovania sa postupne pridá zvyšná časť bielkov a ešte mixujeme ďalších 7 minút. Po čiastočnom vychladnutí môžeme hmotu tvarovať a piecť.

 

 