

ÖSSZETEVŐVEL



Kaszab László

kertészmérnök tanár



Na, anyukám kókuszgombóca PONT ilyen. Anyira gyors, fincsi és gyönyörű, amilyen még a Kókuszgolyók Országában sincsen!

Kos kertépítőként azt szeretem, ha a dolgokkal nem kell sokat szutyoggni, hanem hamargyorsan látni az eredményt. Ami persze legyen nagyon látványos, és magától értetődően tökéletes, de mellette egyedi is.

Hozzávalók:

- 0,5 kg háztartási keksz
- 30 dkg kristálycukor
- 1 kocka Ráma margarin
- kókuszreszelék (ennek nincs SI mértékegysége; egy maroknyi max)
- 2,5 dl tej (nem kell túllihegni, egy bögre és kész)
- 3-4 evőkanál gríz (ami ugyanaz, mint a búzadara, én se tudtam, nyugi)
- 1-2 evőkanál kakaó por
- 1 csipet só



Elsőként a háztartási kekszet húsdarálóval le kell darálni, ami egyébként tök jó érzés. Olyan jól herseg! A puhányabbak vehetnek készen ledarált háztartásikekszpport, mert bármilyen hihetetlen, de a fogyasztói társadalom még ilyet is fel tud mutatni... elképesztő, de így igaz.

A kekszpport össze kell keverni a kristálycukorral, egy csipetnyi sóval (mert ugye egy csipetnyi só még ebbe is kell), és a jó kis fekete kakaó porral (fehér pólóban nem szabad csinálni, mert le nem írható dolgokra emlékeztet majd...), meg a feldarabolt és szobahőmérsékleten egy kicsit megszellőztetett rázával. Ez egy kicsit undi, de a kertészeknek ennél durvább dolgokhoz is hozzá kell szokniuk.

A bögrényi tejből és a grízből főzünk egy kis tejbepapit, kis lángon, folyamatosan kevergetve, hogy szép sima legyen (én ebbe is szoktam tenni egy csipet sót). **A tejbegríz a kókuszgombóc lelke, ez a Titkos Családi Összetevőnk, ettől lesz teljesen egyedi!** Tilos (TILOS!) sima tejjel helyettesíteni! Ha kész a tejbegríz egy kis hidegvizet engedünk a mosogatóba, és ebbe beleállítva az edényt, szépen lehűtjük a kedélyeket és a tejbepapit.

Ezután összekeverjük, összegyurmázzuk a kekszes cuccot a tejbegrízzel, ami először egy kicsit furi, de aztán bele lehet jönni, és elég izgalmas érzés, ahogy kijön az ujjaink között. Ha összeállt, gyúródeszkán egy csini kis cipót gyúrunk belőle, amit aztán négybe vágunk. A negyedekből körülbelül két metszőollónyi hosszúságú hurkákat hengergetünk, amiket aztán egy éles késsel felszeletelünk ujjnyinál egy kicsit vékonyabb szeletekre. A szeletkékből két kis tenyerünk között golyókat formálunk (ha az ember bevon a folyamatba gyerkőcöket is, akkor itt van lehetőség a gyorsasági verseny meghirdetésére, és mire eldől, ki a tudja a leggömbölyűbb kókuszgolyót a lehető legrövidebb idő alatt felmutatni, az uncsi részét a lurkók meg is csinálták helyettünk...). A golyókat kókuszreszeléssel töltött tányéron meghempergetjük, és már kész is vagyunk!



Kókusszal még meg lehet szórni a feltornyozott kókuszgombóc piramis tetejét, sőt, van aki mazsolát, aszalt sárgabarack darabkákat vagy meggyet is belerak a közepébe, de anélkül is isteni fincsi.

A legjobban hideg narancslével csúszik, de kólával, szénsavas vízzel is addig lehet enni, amíg az ember arca el nem zöldül 😊!



A titka, hogy kicsi gombócokat kell csinálni, mondjuk akkorákat, mint egy kisebb cseresznye. Úgy elég sokáig kitart. Ja, és persze a TEJBEGRÍZ!