**JARNÍ ČOKO PERNÍK S KOKOSEM**

Suroviny:

* 1 plechovka červených fazolí bez nálevu
* 250g tvarohu
* 90g ovesné mouky (špaldové, rýžové, kokosové, obyčejné)
* 4 lžíce vody
* 2 vejce
* 50g hořké čokolády
* 3lžíce medu (javorového sirupu, čekankového sirupu)
* 1 lžíce kypřícího prášku
* 3 lžičky perníkového koření
* 2 lžičky skořice
* špetka soli

Na polevu:

* 50g hořké čokolády
* 2 lžičky másla
* strouhaný kokos na posypání

Postup:

1. Fazole smícháme s vodou a pečlivě rozmixujeme. Přidáme tvaroh, rozmixovaná vejce, med a důkladně rozmícháme.
2. Smícháme všechny sypké suroviny v jiné míse (mouka, perníkové koření, skořice, sůl, kypřící prášek. Postupně začneme sypat k mokrým ingerencím.
3. Máme smíchané obě směsi dohromady. Ve vodní lázni si rozpustíme hořkou čokoládu a nalijeme ji do těsta.
4. Těsto dáme na vymazaný a vysypaný plech do trouby, pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca 20 – 30 minut.
5. Na polevu si rozpustíme čokoládu s máslem. Polijeme polevou vychladlý perník a posypeme strouhaným kokosem.

