

Rezept f. Kokoskuppeln

Rezept-Empfehlung für ca. 30 Kokoskuppeln
(ca. eine Stunde für den Hobby Koch)



Zutaten

30 Stk Kokoskuppel-Böden	330 g Butter
5-6 Eiklar	90 g Staubzucker
180 g Kristallzucker	30 g Kakao
5-6 EL Zitronensaft	750 g dunkle Tortenglasur
200 g Kokosette	(Couvertüre)

Zubereitung

- Backofen vorheizen, 160° C; Backblech mit Backpapier belegen
- Eiweiß von den Eiern trennen, und mit Zucker steif schlagen
- Zitronensaft und Kokosette unterheben
- die Masse mit Hilfe eines Dressiersacks auf das Back-Papier dressieren (Größe der Waffel-Böden beachten)
- Im Backofen auf mittlerer Schiene einschieben
- nach 15 Minuten Backzeit, ausschalten und Backofen öffnen, die gebackenen Kuppeln sollten langsam auskühlen
- Während der Backzeit die Creme zubereiten: Butter mit Zucker und Kakao schaumig cremig schlagen
- eine Portion Creme in die Kokoskuppelböden einfüllen, die Kuppel mit der flachen Seite aufsetzen, andrücken und die Creme gleichmäßig verteilen
- kühl stellen, damit die Creme fest wird. Die Kuppel soll "sitzen" nicht "schwimmen" (ca 1 Stunde)

Für die abschließende Schoko-Umrandung gibt es zwei Varianten

- Eintauchen in die warme [Schoko-Glasur](#) bis zur Kuppel, auf Backpapier ablegen und nach dem Abkühlen die fertige Kokoskuppel vom Papier lösen
- die Kokoskuppel wie ein Rad durch die Glasur drehen, dadurch bleiben der Boden - und beim Essen die Finger - frei von Schokolade

Unser Tipp:

- zerbrochene Kokoskuppelböden lassen sich mit der Creme zusammenfügen, und mit der Schokoglasur gut verbinden.
- Besonders knusprig sind die Waffelböden, wenn man sie bei im Backofen kurz aufbäckt.