

Kokoskuppeln

3 Eiklar

100 g Zucker

100 g Kokosflocken

360 g Butter

100 g Staubzucker

30 g (echten) Kakao

1 Pkg. Waffelblätter (ungezuckert)

300 g Bitterkuvertüre



Eiklar zu steifem Schnee schlagen und eine kleine Prise Salz hinzufügen. Langsam den Staubzucker untermischen und weiter schlagen. Die Kokosraspel vorsichtig unter den Eischnee heben.

Die Kokosmasse in einen Spritzsack füllen und 5 cm. große Kreise auf ein Backpapier dressieren. Als Hilfe kann man die Kreise auf einem Papier vorzeichnen und unter das Backpapier legen. Die Kokosmasse bei 140 Grad (Umluft) 20 bis 40 Minuten backen. Die Kuppeln sollten goldgelb gebacken und innen noch weich sein.

Aus den Waffelblättern 5 cm. große Kreise ausstechen.

Für die Kakaocreme zimmerwarme Butter schaumig schlagen, Staubzucker und Kakao untermischen und weiter rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Etwas von der Creme auf die Waffelblätter streichen. Mit einem weiteren Waffelblättchen belegen und noch einmal Creme darauf streichen. Am Schluss eine Kokoskuppel darauf setzen.

Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen. Die Kokoskuppeln bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade tunken und danach auf ein Backpapier oder ein Kuchengitter setzen. Wenn die Glasur hart ist, sind die Kokoskuppeln fertig.

Tipp: Statt der Buttercreme kann man die Kuppeln auch mit einer klassischen Pariser-Creme füllen. Dazu lässt man 250 ml Schlagobers kurz aufkochen und rührt 250 g zerkleinerte Schokolade unter. Wenn die Creme abgekühlt ist, kann man sie auf die Waffelblätter streichen.