

Kokoskuppeln

Kokoskuppeln sind eine österreichische Spezialität, die aus Kokosmakronen, Schokocreame, Waffelboden und Schokoüberzug bestehen

Zutaten Kokosmakronen:

325g Kokosraspel/-flocken

200g Eiweiß

375g Zucker

1 Prise Salz

10g Vanillezucker

Herstellung:

Den Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kokosraspel gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und im Ofen anrösten, sodass sie anfangen an verschiedenen Stellen leicht zu bräunen; das intensiviert den Geschmack.

Das Eiweiß mit dem Zucker und der Prise Salz leicht schaumig schlagen (es sollte weiß sein, aber noch fließend).

Währenddessen die Kokosraspel und den Vanillezucker in einen größeren Topf geben und ein Thermometer bereitlegen.

Das Eiweiß in den Topf schütten und alles gut vermischen. Nun auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter *ständigem* Rühren so lange rösten, bis 75°C bis 80°C erreicht sind.

Während die Masse abkühlt, ein Backblech mit 3 Lagen Backpapier vorbereiten und den Ofen auf 220°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Lagen Backpapier verhindern, dass das Gebäck von unten zu dunkel wird.

Die Masse nun entweder mit Hilfe eines Spritzbeutels (Stern- oder Lochtülle) in der gewünschten Größe auf das Papier aufspritzen oder mit einem Löffel portionieren und sofort im Ofen backen, bis die Kokosmakronen anfangen *leicht* zu bräunen.

Zutaten Schokocreme:

300g Kuvertüre, dunkel

300g Sahne

200g Butter, weich

Herstellung:

Die Kuvertüre fein hacken und die Sahne aufkochen lassen.

Die gehackte Kuvertüre unter die Sahne rühren und komplett auflösen lassen.

Die Ganache auf 20°C bis 25°C abkühlen lassen und anschließend mit Hilfe der Küchenmaschine (Schneebeesen) aufschlagen. Nach und nach die Butter dazugeben.

Zutaten dunkle Überziehkuvertüre:

400g Kuvertüre, dunkel

40 – 60g Erdnussfett, hart (!)

Herstellung:

Die dunkle Kuvertüre (nicht über 40°C) erwärmen und vollständig schmelzen lassen. Das Erdnussfett in kleine Stücke schneiden, in die Kuvertüre geben und unter langsamem Rühren auflösen lassen. Darauf achten, dass das Erdnussfett komplett mit der Kuvertüre vermischt ist.

Vor der Verwendung dann auf ca. 30°C erwärmen; sie sollte dabei recht flüssig sein, aber nicht dünnflüssig.

Hinweis:

Es ist wichtig, ein hartes Fett zu nehmen und nach dem Vermischen zu testen wie fest die Glasur wird. Der Fettanteil der Glasur kann zwischen 10 bis 20% betragen. Wichtig ist, dass sie glänzt und bricht, sie soll nicht biegsam sein.

Zusammensetzung der Kokoskuppeln

Zutaten:

glutenfreie Waffelblätter

Kokosmakronen, ausgekühlt

Schokocreme

Überziehkuvertüre, dunkel

Herstellung:

Die Waffelblätter auf die gleiche Größe wie die Kokosmakronen ausstechen.

Die Schokocreme ca. 1 cm dick auf die ausgestochenen Waffelblätter dressieren.

Die kalten Kokosmakronen aufsetzen und etwas andrücken.

Die untere Hälfte bis zur Makrone in die Überziehkuvertüre tunken, etwas abtropfen lassen, auf eine Backpapier setzen und anziehen lassen.