



Kokoskuppeln

Zutaten für ca. 100 Stück Durchmesser 5 cm - kommt natürlich auch darauf an wie groß (hoch) Du die Kuppeln spritzt und wieviel Creme Du aufspritzt.

- 8 Eiklar/Eiweiß
- 400g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Kokosflocken und
- 90 g Stärke/Maizena

Füllung:

- 750 ml Schlagobers/Sahne
- 750 g Schokolade
-

zum Tunken:

- ca. 500 g Schokolade

Zubereitung:

Ich habe die Pariser Creme am Vortag zubereitet, da sie ja über Nacht stehen soll.

Schokolade klein hacken. Das Schlagobers aufkochen und über die zerkleinerte Schokolade leeren und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis eine ganz glatte Masse entstanden ist. Über Nacht in einen kühlen Raum stellen - bitte nicht in den Kühlschrank!

Eiklar mit Salz anschlagen, den Kristallzucker dazugeben und richtig steif schlagen. Ich habe das in meiner Küchenmaschine gemacht und habe sie 20 Minuten laufen lassen. Kokosflocken mit der Stärke mischen und mit einem Spatel unterheben.

Die Masse in einen großen Einweg-Spritzsack füllen und die Spitze abschneiden, oder eine große glatte Lochtülle verwenden. Nun Kuppeln auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Ich habe mir vorher 4 cm große Kreise auf ein Blatt Papier gezeichnet, die ich dann unter das Backpapier gelegt habe, um alle Kuppeln in etwa

gleich groß zu bekommen. Sie gehen noch ein bisschen auseinander und haben dann ca. 5 cm Durchmesser.

Ich habe mir dann eine kleine Schüssel mit Wasser hergerichtet, den Zeigefinger darin eingetaucht und die Spitzerl auf den Busserln flach gedrückt, sodass eine schönere Kuppelform entstand.

Bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 12 - 15 min auf Sicht backen! Ich mache die Backrohtüre nach der Hälfte der Backzeit einmal auf, und lasse den Dampf entweichen.

Nach dem Backen auf dem Backpapier auskühlen lassen. Mit einer Palette oder Messer vom Backpapier lösen.

Die Böden habe ich bei der Firma [Waffelprusik](#) bestellt

Fertigstellung:

Die Pariser Creme kurz mit einem Mixer etwas aufschlagen damit sie wieder ein bisschen cremiger wird. (kommt drauf an wie warm es im Raum war, Raum sehr kühl, Creme fester, Raum wärmer, Creme weicher - sie soll auf jeden Fall spritzfähig sein.

Die Pariser Creme in einen Einweg-Spritzsack füllen, die Spitze abschneiden und dicken Tupfen auf jeden Kuppelboden spritzen. Ich habe die Waffelböden etwas über den Rand mit der Creme befüllt. Die Kuppeln nun darauf legen und etwas andrücken.

Ich habe sie dann über Nacht trocknen lassen und die Unterseite dann bis etwa 2 mm über den Kuppelrand in Schokoglasur getunkt. Die Schokolade am Boden der Kuppel abstreifen und auf Backpapier setzen. Trocknen lassen und in einer Dose legen, Backpapier zwischen die Schichten, und im Kühlschrank lagern.

Vor dem Servieren etwas bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann sind sie genau richtig und nicht so hart.

Gutes Gelingen !

www.gudrunvonmoeding.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.