

Zutaten für ca. 35 Stück:

125 g Eiweiß (ca. 4 Eier, aber bitte genau abwiegen)
250 g Zucker
2 TL Zitronensaft
1-2 TL Zitronenabrieb
200 g fein gemahlene Kokosraspeln
Oblaten mit 50 mm Durchmesser



Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 130 Grad Heißluft vor. Gebt den Zucker und das Eiweiß in eine Metallschüssel und stellt diese auf ein leicht köchelndes Wasserbad.
- 2) Rührt immer wieder mithilfe eines Schneebesens um, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse zähflüssiger geworden ist. Das kontrolliert ihr, indem ihr etwas von der Mischung zwischen Daumen und Zeigefinger reibt. Wenn keine Zuckerkristalle zu spüren sind, ist die Mischung bereit für den nächsten Schritt.
- 3) Lasst sie kurz auskühlen. Gebt die Mischung in den Mixbehälter und schlagt die Masse schaumig auf, bis daraus fester Eischnee geworden ist (Konsistenz siehe Video).
- 4) Fügt Zitronensaft- und Abrieb hinzu. Rührt portionsweise die Kokosraspeln ein.
- 5) Füllt die Masse in einen großen oder zwei kleinere Spritzbeutel um und schneidet eine 2 cm große Öffnung hinein. Legt die Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech und spritzt darauf nicht allzu kleine Kokosbusserl, da die größeren saftiger sind.
- 6) Die Busserl werden bei 130 Grad Heißluft ca. 25 min lang getrocknet. Je nach Größe brauchen sie 5 min mehr oder weniger. Sie sollten außen knusprig und in der Mitte noch ganz leicht feucht und schön saftig sein.

Sastojci za oko 35 komada:

125 g bjelanjaka (ca. 4 jaja, ali je bolje tačno odvagnuti)
250 g šećera
2 kašikice soka od limuna
1-2 kašikica korice od limuna
200 g što sitnijeg kokosovog brašna
oblatne sa 50 mm promjera



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 130 stepeni vrući zrak/ventilator. Šećer i bjelanjke stavite u metalnu posudu i na paru tj. na šerpu u kojoj voda samo lagano kuha.
- 2) Miješajte metlicom za snijeg dok se šećer ne rastopi. To ćete kontrolisati tako što ćete malo smjese uzeti između palca i kažiprsta. Ako ne osjetite kristale šećera i ako je smjesa postala jako viskozna, znači da je spremna za slijedeći korak.
- 3) Ostavite je kratko da se malo ohladi. Mješavinu šećera i bjelanjaka stavite u posudu za miksanje i mutite na najvećoj brzini dok se ne stvori čvrsti snijeg (konzistencija kao u videu).
- 4) Dodajte koricu limuna i sok od limuna. Postepeno umiješajte i kokos.
- 5) Smjesu prebacite u jednu veliku ili dvije manje špric kesice i urežite otvor od 2 cm. Stavite oblatne na pleh, koji ste obložili pek papirom pa špricajte puslice srednje veličine, jer one budu dosta sočnije od sitnih.
- 6) Puslice se suše na 130 stepeni i vrućem zraku oko 25 min. Zavisno od veličine biće im potrebno oko 5 min manje ili više. Nakon tog vremena izvana će biti osušene i hrskave a iznutra sočne.