



KOKOSKUPPELN

Zutaten für ca. 55-60 St.:

Mürbeteig:

200 g Mehl glatt (in Ö Typ W480, in D 405)
125 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
Prise Salz
1 Eigelb

Kokosmakronen:

6 Eiweiß (=180 g)
Prise Salz
350 g Puderzucker
350 g Kokosette/Kokosraspeln

Schokocreme:

180 g weiche Butter
180 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
70 g Puderzucker

Schokocreme Variante 2:

Ganache:
200 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
200 ml Sahne

Außerdem:

Schokoglasur, dunkel
Kokosraspeln

Zubereitung Mürbeteig:

- 1) In einer Schüssel mixt ihr die weiche Butter mit dem Puderzucker, der Vanille, dem Salz und dem Eigelb kurz cremig.
- 2) Fügt das Mehl portionsweise hinzu und verknetet einen kompakten Teig, der nicht am Schüsselrand klebt.
- 3) Wickelt ihn (schön flach gedrückt, damit er schneller auskühlt) in Frischhaltefolie ein. Stellt ihn für 1-1,5 h kühl.

Zubereitung Kokosbusserl:

- 4) Während der Teig im Kühlschrank fest wird, bereitet ihr die Busserl zu. Dafür mixt ihr das Eiweiß (auf Zimmertemp.) mit der Prise Salz cremig.
- 5) Fügt portionsweise den Puderzucker hinzu. Mixt so lange weiter, bis ihr eine stabile Masse bekommt (siehe Video). Rührt anschließend die Kokosraspeln ein.
- 6) Füllt die Masse in einen Spritzbeutel um und schneidet ein Loch hinein. Bereitet ein Backblech vor und legt es mit Backpapier aus. Nehmt einen 4 cm großen runden Ausstecher, taucht ihn in eine Schüssel mit Wasser, lasst das Wasser abtropfen und stellt den Ausstecher aufs Blech. Befüllt ihn fast bis oben hin mit dem Eischnee. Lasst zwischen den Busserln genug Abstand.
- 7) Backt sie bei 150 Grad O/U Hitze ca. 15 min. Sie haben danach nur eine leicht bräunliche Note und lassen sich nach ca. 5 Minuten bei Zimmertemperatur auch vom Papier lösen. Lasst sie vollständig auskühlen.

Fertigstellung Teig:

- 8) Nehmt den Mürbeteig aus dem Kühlschrank, bereitet 1 Backofenblech vor und legt dieses mit Backpapier aus.
- 9) Heißt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Zerbröckelt den Teig in grobe Stücke und erwärmt ihn ein wenig mit den Handflächen. Rollt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick aus. Zu dünn sollte er nicht sein, da die Kekse sonst schnell verbrennen.
- 10) Stecht mithilfe der gleichen Ausstechform wie vorhin (4 cm) Kreise aus und legt sie aufs Blech. Da vom Ausstechen Reste bleiben, sammelt ihr diese und knetet sie am Ende zu einem Fladen zusammen. Diesen wickelt ihr in Frischhaltefolie und gebt ihn wieder in den Kühlschrank, auch wenn es nur 15-20 min sind, je kühler der Teig, umso besser lässt er sich verarbeiten.
- 11) Backt die Kekse ca. 8-10 min je nach Größe und Dicke des Teiges. Behaltet sie unbedingt im Auge. Danach lasst ihr sie vollständig auskühlen.

Fertigstellung Creme und Kuppeln:

12) Schmelzt die Schokolade über einem leicht köchelnden Wasserbad. Lasst sie auskühlen (wichtig, da die Creme sonst zu weich wird).

13) Mixt Butter und Puderzucker cremig und fügt die Schokolade hinzu. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel um und schneidet ein kleines Loch hinein.

14) Legt die Kekse umgedreht auf ein Tablett und setzt auf jeden einen Tupfer Creme. Darauf dann 1 Kokosbussel.

15) Stellt die Kuppeln in den Kühlschrank für mindestens 1 Stunde.

16) Schmelzt die Schokolade für die Glasur und taucht die Kuppeln bis zur Hälfte hinein (so, dass Keks und Creme nicht mehr zu sehen sind). Lasst sie abtropfen und stellt sie auf ein Tablett, welches ihr mit Backpapier ausgelegt habt oder ihr taucht sie zusätzlich in Kokosraspeln ein.

17) Gebt sie wiederum in den Kühlschrank für 1-2 Stunden und dann dürft ihr kosten. Lagert sie am besten in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und an einem kühlen Ort. Dort sind sie mind. 2-3 Wochen haltbar.

Ganache (Schokocreme Variante 2, falls ihr keine Buttercreme mögt):

Die Schokolade so klein hacken wie nur möglich und mit der heißen Sahne (am Herd oder in der Mikro erwärmen) übergießen und 5-10 min stehen lassen. Dann gut umrühren, bis keine Schokostückchen mehr zu sehen sind. Sollten sich nicht alle Stückchen aufgelöst haben, nochmal kurz in der Mikrowelle erwärmen und umrühren. Die Ganache 2-4 Stunden bei Zimmertemp. stehen lassen, bis sie eine nutellaartige Konsistenz annimmt. Dann die Kuppeln damit befüllen, wie in Schritt 14. beschrieben.





KOKOS KUPOLE

Sastojci za ca. 55-60 kupola:

Prhko tijesto:

200 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
125 g omekšalog maslaca
50 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
prstohvat soli
1 žumance

Kokos puslice:

6 bjelanaca (=180 g)
prstohvat soli
350 g šećera u prahu
350 g kokosa

Čokoladna krema:

180 g omekšalog maslaca
180 g tamne čokolade ili kuverture
70 g šećera u prahu

Čokoladna krema varijanta 2:

200 g tamne čokolade ili kuverture
200 ml kreme

Osim toga:

tamna čokoladna glazura
kokos

Priprema prhkog tijesta:

- 1) U posudi kremasto umutite omekšali maslac, šećer u prahu, vaniliju, so i žumance.
- 2) Postepeno dodajte brašno. Umijesite kompaktno tijesto, koje se ne lijepi za posudu.
- 3) Umotajte u prozirn foliju (spljošteno da se brže ohladi) i stavite u frižider na 1-1,5 h.

Priprema kokos puslica:

- 4) Dok se tijesto hladi u frižideru, pripremite puslice. Da biste to učinili, izmiksajte bjelance (sobne temperature) sa prstohvatom soli, dok ne postane kremasto.
- 5) Postepeno dodajte šećer u prahu i nastavite miksati dok ne dobijete stabilnu smjesu (pogledajte video). Umiješajte kokos.
- 6) Smjesu sipajte u špic kesicu i urežite otvor. Pripremite pleh i obložite ga pek papirom. Uzmite okruglu modlicu za iskruživanje promjera 4 cm, umočite u vodu, pustite da se ocijedi na komadiću kuhinjskog papira i stavite na pleh. Napunite modlicu skoro do vrha snijegom od bjelanjaka i kokosa. Ostavite prostor između puslica!
- 7) Pecite ih na 150 stepeni g/d grijači oko 15 minuta. Imat će samo lagano svijetlo-braon boju a nakon 5 min na sobnoj temp. ćete ih lako skinuti sa papira. Pustite ih da se potpuno ohlade.

Izrada prhkog tijesta:

- 8) Izvadite prhko testo iz frižidera, pripremite pleh i obložite ga pek papirom.
- 9) Zagrijte rernu na 180 stepeni g/d grijači. Tijesto iskomadajte na veće komade i ugrijte dlanovima. Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini razvaljajte na debljinu od oko 3-4 mm. Ne smije biti pretanko kako vam nebi zagorjelo.
- 10) Istom modlicom kao i prije vadite krugove tijesta i redajte na pleh. Pošto ima ostataka od rezanja, skupite ih i ponovo umijesite. Zamotajte u prozirn foliju i vratite u frižider, čak i ako je samo na 15-20 minuta - što je tijesto hladnije, lakše se izrađuje.
- 11) Pecite keksiće oko 8-10 minuta, zavisno od veličine i debljine tijesta. Obavezno ih imajte na oku kako nebi izgorjeli. Zatim ih ostavite da se potpuno ohlade.

Krema i slaganje slojeva:

12) Otopite čokoladu na pari. Ostavite da se potpuno ohladi (to je važno kako bi krema bila čvrsta).

13) Kremasto izmiksajte maslac i šećer u prahu i dodajte čokoladu. Saspite kremu u špric kesicu i urežite otvor.

14) Krugove keksa stavite naopačke na tacnu i na svaki stavite tufnicu od kreme. Zatim na svaku tufnicu stavite po jednu kokos puslicu.

15) Kupole stavite u frižider na minimalno sat vremena.

16) Otopite čokoladu za glazuru i do pola umočite kupole (keks i krema se ne smiju vidjeti).

Pustite ih da se ocijede i stavite na tacnu obloženu pek papirom ili ih dodatno umočite i u kokos.

17) Stavite ih ponovo u frižider na sat-dva vremena i možete degustirati. Najbolje ih čuvajte u metalnim kutijama obloženim kuhinjskim papirom i na hladnom mjestu. Tamo mogu izdržati najmanje 2-3 sedmice.

Priprema ganache kreme (ako ne volite kremu sa maslacem):

Čokoladu izrežite na sitne komadiće. Zagrijte slatko vrhnje na šporetu ili u mikrovalnoj, ovako vrelo prelijte preko čokolade pa ostavite jedno 5-10 min da odstoji. Zatim dobro promiješajte dok se svi komadići čokolade ne otope. U slučaju da su ostali komadići, kremu vratite na nekoliko sek u mikrovalnu i zagrijte pa ponovo promiješajte.

Ostavite kremu na sobnoj temperaturi 2-4 sata da se ohladi dok ne poprimi konzistenciju sličnu nutelli. Ovom kremom punite keksiće kao u koraku br. 14.

