

Kokos - Stäbchen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 75 Stück

500	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere
140	ml	Schlagsahne
5	Essl.	Kokoslikoer z. B. Batida de Coco
280	Gramm	Kokosflocken
50	Gramm	Butter, zimmerwarm
400	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere

Anleitung:

1. Die Vollmilch-Kuvertuere grob hacken und im heissen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen und leicht abkuehlen lassen. Die Schlagsahne in die Kuvertuere ruehren und mit dem Kokoslikoer wuerzen.
2. 80 g Kokosflocken im Backofen bei 180 Grad auf einem Backblech hellbraun roesten und abkuehlen lassen. Butter schaumig ruehren. Die gebraeunten Kokosflocken mit der Kuvertuerecreme und der Butter gut verruehren. Mindestens 1 1/2 Stunden kalt stellen, bis die Creme fast fest ist.
3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 10 fuellen. Ein Backblech mit Klarsichtfolie auslegen. Die Creme in 9-10 cm langen Streifen daraufspritzen und wieder kalt stellen, bis die Streifen schnittfest sind. Danach die Streifen in 5 cm lange Staebchen schneiden.
4. Die Halbbitter-Kuvertuere hacken und ueber dem heissen Wasserbad schmelzen. Die restlichen Kokosflokken auf einem Blech ausbreiten. Die Staebchen mit einer Gabel zuerst durch die Kuvertuere ziehen, gut abtropfen lassen, dann in den Kokosflocken waelzen. Zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die Staebchen zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kuehl lagern. Sie halten etwa 2 Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck (bei 75 Stueck) 1 g E, 5 g F, 8 g KH = 82 kcal (343 kJ)