

Pralines Blanche Ou Roses de Coco

Kategorien: Konfekt, Gebäck, Pralinen, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Zucker
4		Essl. Wasser
350	Gramm	FrISChe KokosnuSS, geraspelt
	Etwas	Rote Speisefarbe

Anleitung:

Diese Konfekt ist eine Spezialität der kreolischen Konfiserie und besonders begehrt in der Gegend von New Orleans. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald aus dem Zuckerwasser ein Sirup entsteht, den Topf vom Herd nehmen und die geraspelten Kokosnuß einrühren. Gründlich vermischen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren noch 2-3 Minuten weiterkochen bis Blasen aufsteigen (106-113°C). Eine Marmorplatte mit Butter bestreichen. Mit einem Löffel etwas Sirup auf die Platte geben und mit einer Gabel so verteilen und flachdrücken, daß etwa 0,5 cm dicke, runde Scheiben von 10-12 cm Durchmesser entstehen. Die Scheiben trocknen lassen und dann mit Hilfe eines Messers behutsam von der Platte ablösen.