

Hjemmelagde kokosboller



I går var vi på karneval. En årlig happening som er vel så mye for de voksne som for barna. Ikke fordi jeg nødvendigvis er så opptatt av å kle meg ut, men fordi vi alltid spiser så god mat og hygger oss sammen. Et av mine bidrag til kalaset, var hjemmelagde kokosboller. Deilig vaniljemarengs på salte ritskjeks dekket med et sprøtt lag sjokolade og litt kokos. Jeg kledde ut noen med litt tuttifruttistrø også. Det var tross alt karneval. ☐

Kokoskos:

(ca 20 stk avhengig av størrelse)

2 eggehviter

150 g sukker

frø av en vaniljestang

3 gelatinplater

ca 0,5 pakke Ritz kjeks

ca 200-300 g non-temp sjokolade (kan kjøpes på cacas),

evt tilsvarende mengde mørk sjokolade og 25 g delfiafett

kokos eller annen strø

Begynn med å skille eggeplommer fra eggehviter. Vær nøye med å ikke få noe plomme i hvitene ellers blir ikke stive.

Ha eggehviter i en bolle og visp på medium hastighet til eggehviten begynner å bli stive. Ha så i litt og litt sukker blandet med vaniljefrø og fortsett så å piske i 5-6 minutter slik at du får en fin og stiv marengs.

Legg gelatinplatene i kaldt vann i fem minutter.

Klem vannet ut av gelatinplatene. Rør dem ut med 2-3 ss kokende vann og tilsett dette litt etter litt i marengsen mens den fortsatt piskes. Hold på til marengsen er så stiv at du kan sette bollen opp ned og innholdet ikke rikker seg av flekken.

Ha marengsen i en pose og legg den i kjøleskapet i 5 minutter. Klipp et hull i det ene hjørnet av posen. Legg ritzkjeks på et brett kledd med bakepapir. Sprøyt marengs på kjeksene i en fin topp. Fortsett til du har marengs på all kjeksene. Selv liker jeg at disse er litt små, det blir ganske mektig med store kokosboller. Sett brettet kaldt, helst i fryseren i 20-30 minutter.

Smelt i mellomtiden non-temp sjokolade over vannbad eller i mikro. (Ha sjokolade i en bolle som tåler mikro. Kjør full guffe i 10-15 sekunder og rør rundt. Fortsett til all sjokoladen er nesten smeltet. Resten smelter av seg selv).

Ved bruk av vanlig sjokolade, smelter du den over vannbad. Ta sjokoladen av varmen, tilsett delfiafettet og la den smelte med sjokoladen mens du rører.

Hold en kjeks med marengs over bollen med smeltet sjokolade og ringle sjokolade over med en skje til all marengsen er dekket. Sett ned på brettet og strø over ønsket topping. Kos deg!



Oppbevar bollene kaldt i en tett boks et par dager. Ellers holder de seg godt i fryseren.

Oppskriften er fra Aperitif.