Kokosboller (uten eggehvite)



Ingredienser

♥ 2 dl vann
♥ 4 dl sukker
♥ 8 plater gelatin
♥ 1 dl kokende vann
♥ 2 ts vaniljesukker

Bunn:
♥ 40 runde kjeks (se tips)

Sjokoladetrekk:
♥ 500 g kokesjokolade
♥ 30 g delfiafett
(Eller bruk overtrekkssjokolade)

Pynt:
♥ 2 dl kokos

Fremgangsmåte

Kok opp 2 dl vann og sukkeret i en middels stor kjele. La dette småkoke til sukkerlake i ca. 10 minutter slik at det danner seg sukkerlake. Bruk helst sukkertermometer. Temperaturen skal da nå 120 °C.

Bløtlegg imens gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de opp i 1 dl kokende vann.

Ha både den varme sukkerlaken og varme gelatinoppløsningen i en bolle. Tilsett vaniljesukker og pisk kraftig med elektrisk mikser i 10–15 minutter. Blandingen skal

da ha blitt til en kald, tykk og kritthvit marengsmasse.

Legg kjeksene utover på et brett. Sprøyt ut marengsmassen ut i topper på kjeksene. Bruk sprøytepose med glatt, rundt sprøytetipp eller lag runde topper med to spiseskjeer. Vær litt rask, ellers stivner marengsmassen mens du holder på. Sett brettet i kjøleskapet i et par timer, slik at marengsbollene stivner og blir helt kalde.

Smelt sjokoladen over vannbad, eventuelt sammen med litt delfiafett som gjør at den smeltede sjokoladen blir litt mer tyntflytende. (Eller bruk overtrekkssjokolade som du smelter over vannbad.) Ha den smeltede sjokoladen i et krus. Ha kokos klart i en flat suppeskål eller lignende.

Dypp kokosbollene raskt i den smeltede sjokoladen så de blir jevnt dekket. Rull dem deretter i kokos eller dryss over kokos med fingrene. Sett kokosbollene på bakepapirdekket brett, og sett brettet i kjøleskapet til sjokoladetrekket har stivnet.

Tips

♥ Jeg liker veldig godt kjeksbunn på kokosboller. Da blir de heller ikke så klissete å spise. Kjeks som er godt egnet er Gjendekjeks med sjokoladetrekk. Andre alternativer er Mariekjeks og Oreokjeks (uten fyll). Se også **Oreo Meringue Kisses (Skumboller med Oreo)**.

♥ Overtrekkssjokolade fås kjøpt i butikker som selger kakeutstyr.

♥ Eventuelle rester av smeltet sjokolade kan blandes med litt forskjellige typer nøtter (f.eks. cashewnøtter og pistasjnøtter) og tørket frukt (f.eks. tranebær og rosiner). Lag små topper på bakepapir med to teskjeer og sett i kjøleskapet. Deilig sjokoladekonfekt!

♥ Kokosboller oppbevares i en boks i kjøleskapet slik at de ikke blir klissete. De kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokosboller-uten-eggehvite