

Kokosboller

Jeg bare elsker disse kokosbollene – og de er så lette å bake.
Kjempegøy for barna og de er så fluffy og gode



Av denne oppskriften lagde jeg 20 boller og en rund kake – og jeg hadde både Ritz kjeks og Oreo kjeks som bunn – kjempeyummi

Du trenger:

9 eggehviter
700 gram sukker
8 stk gelatinplater
1 pose kokos
Ritzkjeks og Oreo kjeks

Overtrekk sjokolade/non-temp – jeg bruker den fra Pals/Cacas – du finner den her: <http://www.cacas.no/Produkt/100014> – sjokoladen er lett å smelte, blir hard og blank – helt super å bruke til disse deilige kokosbollene



Det første du gjør er å legge gelatinplatene i kaldt vann – slik at de blir helt myke.

Et lurt tips er å tørke bollen med noen dråper sitron først – da blir den helt ren og eggehvitene pisker seg bedre opp. Ha eggehvitene (tempererte) i en bakebolle og pisk dem på full hastighet



Når jeg pisker eggehviter tar jeg alltid litt og litt sukker mens den pisker – da blir den så fluffy og deilig



Den skal bli stiv og tykk i konsistens – slik at du kan snu bollen uten at den beveger på seg – tilsett så kokos (nesten hele posen – resten skal vi ha til pynt)



Gelatinen må nå smeltes i en panne – klem av vannen og smelt på komfyren – pass så den ikke brenner seg. Rør godt – den skal ikke koke – kun smeltes. Ha den i massen og rør godt – la den stå noen minutter mens du setter ut Ritz kjeks og Oreo kjeksene



Jeg bruk en sprøytepose til å fordele massen på kjeksene – nå er den lett å sprøyte ut. Bruk en saks til å klippe toppen – veldig enkel måte for å få de runde og fine oppå



Jeg pleier å sette de 10 minutter i fryseren før jeg dypper dem i deilig sjokolade – så knuser jeg litt Ritz kjeks og har i en liten rund kakeform for jeg vil lage en kokoskake også...



Ha i resten av kokosmassen og ha litt kokos oppå – ååå dette er yumm



Smelte sjokoladen – i vannbad eller ved mikro – forsiktig og ikke få vann eller damp i. Og nå kan du dyppe deilighetene og sprinkle dem med kokos. Ser de gode ut?





Og om du skal bringe de videre og friste noen du er glad i – er en eggekartong en genial måte og frakte dem i – se her da...



Sett gjerne den runde formen også noen minutter i fryseren – da er den så lett å få ut av – glaser den med sjokolade og server



Håper jeg kunne friste dere i dag med disse deilige kokosbollene – vil gjerne høre om du også baker disse. Ha en fantastisk flott bagedag. Varme klemmer fra Terje 