

# KOKOSSPITZ

ca. 70 Stück

## Ganache

500g Obers

220g Kokossirup

20g Glykose oder Honig

5stk Eidotter

900g weiße Kuvertüre

Obers, Kokossirup und Glykose kurz aufkochen, und mit den Dottern zur Rose abziehen.

Über die Kuvertüre leeren, durchrühren und ca. 12 h im Kühlschrank reifen lassen.

## Mürbteig

150g Mehl glatt

100g Butter

50g Staubzucker

1 Eidotter

Salz

Für den Teig werden alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig geknetet, für ca. 2h kaltgestellt und anschließend ca. 2mm dick ausgerollt.

Mit einem glatten 3 cm großen Ausstecher werden Teigscheiben („Tupferl“) ausgestochen, auf ein Backblech gelegt und bei 180° ca 7 min goldbraun gebacken.

Die Ganache mit einer Rührmaschine kurz aufschlagen und in einen Dressiersack mit glatter Tülle (Gr.12) füllen. Nun werden gleichmäßige Spitze auf die“ Tupferl“ aufdressiert und anschließend für ca. 2h in den Tiefkühler gestellt.

## Zum Glasieren

1000g weiße Kuvertüre\*

100g Kakaobutter

100g Kokosraspeln grob (geröstet)

*\* In diesem Fall löst man mehr Schokolade auf, als man braucht, weil man den Kokospitz ja eintauchen können muss. Es bleibt dann nach dem Tunken natürlich Schokolade über, die man dann das nächste Mal oder für etwas anderes verwenden kann.*

Die Kuvertüre über Wasserbad oder in der Mikrowelle (mittlerer Stufe) erweichen.

Die Kakaobutter ebenfalls flüssig machen.

Beides vermischen und mittels einer Tunk Gabel die tiefgekühlten Spitze durch die Glasur ziehen, auf ein Gitter absetzen und noch vor dem Erstarren der Kuvertüre mit den Kokosraspeln bestreuen. Anschließend auf ein Bactrennpapier umsetzen und kaltstellen.

