



HUG Waffelkörnli mit dunkler Überzugsglasur mit Kokosmousse gefüllt

Rezept für 30 HUG Waffelkörnli mit dunkler Überzugsglasur 8,5 cm

Zutaten

1 St.	Ei
1 St.	Eigelb
20 g	Vanillezucker
2 Blatt	Gelatine
1 dl	Kokosmilch
100 g	Kokosraspel
180 g	weisse Couverture
40 ml	Batida de Coco
3 dl	Rahm steif geschlagen



nach Belieben Rahm und gerösteter Kokosraspel zum Verzieren

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Ei sowie dem Vanillezucker zuerst warm, dann kalt schlagen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den Kokosraspel mit der Kokosmilch mischen. Die weisse Couverture im Wasserbad erwärmen und unter die Eimasse ziehen. Die Gelatine auspressen, mit dem Patida de Coco leicht erwärmen bis sich die Gelatine vollständig auflöst hat und ebenfalls mit der Eimasse mischen. Anschliessend die Kokosmasse und den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen und in die Waffelkörnli füllen. Die Waffelkörnli mindestens 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm und gerösteten Kokosraspeln garnieren.

