

Kokoskupperl

5 Eier mit 500 g Zucker schaumig rühren und danach ca 500 g Kokosette dazu rühren. Ca 15 Minuten rasten lassen. Aus der Masse Kuglerl formen und bei ca 160 Grad Ober-Unterhitze auf Sicht backen.

Creme:

250 g Schokolade und 250 g Butter miteinander schmelzen- durchrühren und am besten über Nacht kühl stellen. Dann gut aufschlagen (soll ganz hell werden) und mit Orangenlikör verfeinern.

Wafferl auf die Größe der Kokosbusserl ausstechen (es passen auch Mürbteigkekse), die Creme darauf dressieren, Busserl daraufsetzen und unten einen Rand in Schokoladeglasur tunken.