

Bounty-golyó



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

5 dkg étcsokoládé (70% kakaótartalmú)

2,5 dkg Cocomas kókusztejszín

1 dkg zsír

Kókuszkrémhez:

1 dl Cocomas kókusztejszín

2,5 g 1:4 négyszeres erősségű édesítőszer

1 evőkanál vaníliakivonat

10 dkg kókuszreszelék

Forgatáshoz:

kókuszreszelék

Elkészítés

A csokoládét összeolvasztjuk a kókusztejszínnel és a zsírral, csomómentesre keverjük, kihűtjük.

A kókuszreszeléket összekeverjük a kókusztejszínnel, a vanília kivonattal és az édesítőszerrel. A csokoládéból kb. 12 egyforma golyót formázunk, a kókuszkrémet is 12 egyforma részre osztjuk.

A csokoládégolyókat bevonjuk a krémmel, végül mindet kókuszreszelékbe forgatjuk.