

Kokosmakroner med tobleronecreme 20 stk



Ingredienser:

- 3 æggehvider
- 160 g sukker
- 260 g kokos
- 1 æg

Tobleronecreme:

- 70 g toblerone
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 30 g flormelis
- 50 g blødt smør

How to:

1. Rør hviderne med sukker og kokos og rør ægget i
2. Sæt 40 små skefulde af blandingen på en plade med bagepapir og tryk dem let flade
3. Bag dem ved 160 grader varmluft i 20 min og lad dem køle af
4. Smelt chokoladen over vandbad og pisk blommerne luftige med flormelis
5. Rør smør og chokolade i æggesnapsen og kom cremen i en sprøjtepose
6. Fordel cremen mellem kokosmakronerne, to og to og server