

Indien: Kokosbällchen von Corinne Bischof

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 7.0 Stück Eier | Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen, nach und nach die Eigelbe unterrühren. |
| 1.0 Prise Salz | |
| 2.0 TL Vanillezucker (8g) | |
| 200 g Zucker | Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen, nach und nach die Eigelbe unterrühren.. |
| 200 g Mehl | |
| 5.0 g Backpulver | Backpulver und Mehl fein sieben und unterheben. Biskuitteig auf 180°C ca. 30 - 35 min. backen. Zwischen 2 Lagen Backpapier (damit er die Feuchtigkeit behält) auskühlen lassen. |
| 250 g Magerquark | |
| 150 g Crème fraiche | |
| 1.5 dl Orangensaft | |
| 50 g Zucker | |
| * 8 g Vanillezucker (8g) | Quark, Creme fraiche, Amaretto (wenn Kinder mitessen, Orangensaft oder Sirup), Zucker u. Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren. |
| 4.0 dl Schlagrahm (Dose) | |
| 16 g Schlagrahmfestiger | Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Den Biskuit fein zerbröseln und ebenfalls unter die Masse heben. |
| 150 kg Kokosnuss-Raspel | Nun mit feuchten Händen kleine Bällchen rollen und diese danach mit Kokosraspeln umhüllen. In kleine Papiermanschetten setzen. Kühlen. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g