

Csokoládés töltött kávébab

Hozzávalók kb. 40 kávébab tésztájához: 250 g teljes tejjpor, 250 g reszelt kókusz, 200 g porcukor, 6 tojásfehérje. **Elkészítés:** Helyezze a tálba az összes hozzávalót, alaposan keverje össze őket, és készítse el a tésztát. **Kávés töltelék:** 100 g vaj, 20 g porcukor, 10 g kakaó és 5 g őrölt szemes kávé, 1 teáskanál rum. **Elkészítés:** Keverje a vajat a cukorral, kakaóval és a rummal sűrű krémes masszává. **Öntet:** 200 g főzőcsokoládé, 30 g vaj, 2 teáskanál víz. **Elkészítés:** Tegyen gőzfürdőbe 2 teáskanál vizet, adja hozzá az összetördelt csokoládét és a vajat. **A kávébab formázása:** Készítsen a tésztából vizes kézzel ovális pogácsát, és tegyen a közepébe egy kevés kávés töltelék. Tekerje fel a pogácsát, és nyomja a műanyag aljzatra helyezett szilikon formába. Vegye ki a formát a tésztával, és a hajlékony aljára kifejtett mérsékelt nyomással fordítsa ki a kávébabot. Mártsa a megformázott kávébabokat a felolvasztott csokoládé öntetbe.