

Coconut bar

Kokos marcipanbrød med Malibu

500 g Ren rå marcipan
 200 g Sukker
 175 g Frisk sødet kokos
 5 cl Malibu
 1 stk Æggehvide

Rør marcipan og sukker sammen i 2 minutter med kagespartel ved middel hastighed på køkkenmaskinen. Tilsæt frisk sødet kokos og rør igen i 2 minutter. Tilsæt Malibu og rør igen i 2 minutter. Tilsæt æggehvide fra 1 stk. æg og rør i 2 minutter. B1



Stjernetyl: Ø15 og **stofsprøjtepose** samlet.

Sprøjt massen ud i stænger, i pladsens længde, på bagepapir. B2

Brug en **stor plastik skraber** til at få det sidste masse ud af sprøjteposen. B3

Deles med **stor plastik skraber** i stykker af ca. 5 cm. B4

Bages ved 240 grader i ca. 5 minutter med over- og undervarme, på midterste rille i ovnen.

Køles ned uden bageplade. B5

Smelt noget **Non Temp Mørk** i vandbad imens de køler ned.

Dyp i **Non Temp Mørk** og dyp igen i ristet kokos. B6

Stilles på frysepose til chokoladen er stivnet.

Coconut bar er meget velegnet til frysning.

