



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home



## Kokostoppe med hampefrø

Opskrift udviklet Julie Jahn Grubb fra Kagecaféen Whoopie **WHOOPIE**

Opskrift til 10 personer

### INGREDIENSER:

400 g **Tørsleff Kondenseret Mælk**  
350 g kokosmel  
95 g æggehvider  
180 g sukker  
175 g **Villa Verde Hampefrø**, ristede  
50 g smeltet smør  
75 g hakket mørk chokolade 70% chokolade  
til overtræk

### TILBEREDNING:

Kondenseret mælk og kokosmel blandes sammen, lad det stå og trække. Rist hampefrø på pande. Pisk æggehvider stive, tilsæt sukker og pisk marengsen stiv. Bland alle ingredienser sammen og kom på bageplade i ønsket størrelse. Bag ved 200 grader til gyldne.

Overtræk bunden af toppene når de er afkølede. Kan fryses inden overtræk.

