

## Kokos-juletræer med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Opskriften passer til ca. 47 juletræer

Kokosmel	1000 g
Sukker	750 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
Æg	200 g
Pastarom Pistacie	30 g
Pistaciegrøn plus	5 g
Vand	1000 g
Totalvægt	3.285 g

Røretid: 4 – 5 min. ved mellem hastighed

Dejvægt: 70 g eller efter ønske

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen og sprøjtes ud med stjernetyl. Massen sprøjtes op som juletræer. Bages og afkøles, og derefter dyppes bunden i mørk chokolade.

Bagetemp.: 200 °C

Bagetid : Ca. 12 min. eller til de er gyldne.