

## Kokos-nissehuer med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Opskriften passer til ca. 53 nissehuer

Kokosmel	1.000 g
Sukker	750 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
Helæg	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA JORDBÆR	180 g
DREIDOPPEL JORDBÆRRØD E	18 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>3.448 g</b>

Røretid: 4 – 5 min., mellem hastighed

Dejvægt: 70 g eller efter ønske

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen og sprøjtes ud med en rund tyl. Massen sprøjtes op som en lidt skrå top. Bages og afkøles. Derefter dyppes bunden i hvid chokolade og pyntes med en hvid marcipankugle som kvast.

Bagetemp.: 200 °C

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