

Chokoladesnitter med kokostop. (1 bradepande)

4½ Æg
450 g. sukker
1½ dl. Kakao
½ tsk. Salt
187½ g. smeltet smør
225 g. mel

- ✓ Pisk æg og sukker til det er skummende.
Drys mel, kakao og salt gennem en si i skummet.
- ✓ Tilsæt det smeltet smør og rør godt sammen.
- ✓ Bag i ca. 20 minutter, ved 200 °C.

Kokostop.

60 g. smør
1½ dl. Piskefløde
100 g. sukker
1 dl. Sirup
150 g. kokosmel.

- ✓ Smelt smør og tilsæt piskefløde, sukker, sirup og kokosmel.
- ✓ Smør blandingen oven på kagen og bag videre i ca. 15 minutter, til toppen er gylden.
- ✓ Skær ud i snitter – de er kraftige og tætte i konsistensen.