

# Kókostoppar með marsípani

## Hráefni

<b>2 stk</b>	eggjahvítur
<b>160 gr</b>	sykur
<b>160 gr</b>	kókosmjöl
<b>100 gr</b>	marsípan, rifið
<b>1 stk</b>	appelsína, safinn
<b>200 gr</b>	súkkulaði

## Aðferð

Þeytið hvítur og sykur mjög vel saman.

Blandið kókosmjöli og rifnu marsípani varlega saman við eggjamassann og þar næst appelsínusafanum.

Setjið deigið með teskeið á bökunarplötu og mótið toppa úr því.

Bakið við 175°C í 25 mín. Kælið.

Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði, dýfið botninum á hverri köku í súkkulaðið.