



KOKOS-LIMETTEN-RIEGEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN GUETZLIBODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

125 g Butter, geschmolzen

2 TL Kakaopulver

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

175 g Mascarpone

75 g Kokosmilch

160 g Zucker

4 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für den Guetzliboden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein Backpapier geben und die Guetzlimasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Creme auf den Keksboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Kuchen in gleichgrosse Stücke schneiden. Nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen.