KOKOSSCHNITTEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

25 | leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL

6	Eiweiss
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Weissmehl, glatt

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Naturjogurt
2 Pkg. [päckchen]	Vanillezucker
75 g	Puderzucker
375 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

140 g	Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Masse für 2 Böden auf einem Backblech backen und auskühlen lassen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Jogurt, Vanillezucker, Puderzucker und Kokosraspel dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den Biskuitboden streichen, mit Kokosraspel dekorieren und mindestens 4 Stunden kuhlen (im Idealfall über Nacht).