



KOKOS-LIMETTEN-RIEGEL



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

FÜR DEN GUETZLIBODEN

300 g Butterguetzli, zerbröselt

250 g Butter, geschmolzen

4 TL Kakaopulver

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 g Mascarpone

150 g Kokosmilch

320 g Zucker

8 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für den Guetzliboden: Guetzlibrösel 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. In Riegel schneiden und nach Belieben dekorieren.