



# KOKOSMOUSSE-TÖRTCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## Tipps

Mit frischen Früchten belegen.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Schokolade-Biskuitboden

## FÜR DAS KOKOSMOUSSE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**20 g** Kokosraspel

**40 g** Batida de Coco

**80 ml** Kokosmilch

**120 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für das Kokosmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kokosflocken, Kokoslikör und Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
5. Aus dem Biskuitboden mithilfe von Formringen Kreise ausstechen. Biskuitkreise in den Formringen lassen und das Kokosmousse darin verteilen.
6. Törtchen mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren die Formringe entfernen.