



# ANANAS-KOKOS-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



40



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**200 g** Butterguetzli, zerbröseln

**50 g** Kokosraspel

**100 g** Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 ml** Kokosmilch

**150 g** Frischkäse

**50 g** Zucker

**500 g** Ananas Konserve, abgetropft, gewürfelt

**1** Zitrone(n), Saft davon

### FÜR DAS TOPPING

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**200 ml** Vollrahm

**100 g** Zucker

**12 g** Vanillezucker

**100 ml** Kokosmilch

**0.5** Limette(n), fein geriebene Schale

**5 g** Gelatine 220 Bloom

### ZUM DEKORIEREN

**40 g** Kokosraspel

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und Kokosflocken mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten (außer Gelatine) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
6. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Kokosflocken bestreuen.