



KOKOSKUPPELN



QimiQ VORTEILE

- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, die Kekse bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE KOKOSKEKSE

4	Eiweiss
200 g	Zucker
80 g	Baumnüsse, gerieben
160 g	Kokosraspel
	Zimt
100 g	Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
250 ml	Vollrahm, geschlagen
	Vanillezucker

WEITERS

	Oblaten
200 g	Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Für die Kokoskekse: Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam dazugeben bis die Masse glänzt. Walnüsse, Kokosflocken, Zimt und Maisstärke vermischen und leicht unterheben. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Häufchen mit ca. 3 cm Durchmesser auf ein befettetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C (Umluft) goldbraun backen. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Geschmolzene Schokolade einrühren. Geschlagenes Schlagobers und Vanillezucker unterheben.
3. Die Schokoladecreme auf die Oblaten spritzen.
4. Die Kokoskekse daraufsetzen und gut durchkühlen.
5. Die untere Hälfte mit Schokoladeglasur überziehen und gekühlt lagern.