



KOKOSSCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN BISKUIT

6 Blanc(s) d'œuf

130 g Sucre

1 pincée Sel

6 Jaune(s) d'œuf

120 g Farine, sans levure

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Yogourt nature

2 Sucre vanillé

75 g Sucre glace

375 ml Crème entière, fouetté

ZUM DEKORIEREN

140 g Noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
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. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Joghurt, Vanillezucker, Staubzucker und Kokosflocken dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den Biskuitboden streichen, mit Kokosflocken dekorieren und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).