



# KOKOSKUPPELN



## QimiQ AVANTAGES

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



## INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

### FÜR DIE KOKOSKEKSE

<b>4</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>200 g</b>	Sucre
<b>80 g</b>	Noix, râpée
<b>160 g</b>	Noix de coco râpée
	Cannelle
<b>100 g</b>	Fécule de maïs

### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>200 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao)
<b>250 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté
	Sucre vanillé

### WEITERS

	Oblaten
<b>200 g</b>	Schokoladeglasur

## PRÉPARATION

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.