



# KOKOS-LIMETTEN-RIEGEL



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DEN KEKSBODEN

**150 g** Butterkekse, zerbröselt

**125 g** Butter, geschmolzen

**2 TL** Kakaopulver

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**175 g** Mascarpone

**75 g** Kokosmilch

**160 g** Zucker

**4** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein Backpapier geben und die Keksmasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Creme auf den Keksboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. In Riegel schneiden und nach Belieben dekorieren.