



# BANANEN-KOKOS-SCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

1 heller Biskuitboden

### FÜR DIE KOKOSCREME

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

30 g Zucker

3 EL Kokosnusslikör

30 g Kokosflocken

100 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE BANANENCREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Banane(n)

50 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Zitronensaft

100 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE SCHOKOGLASUR

125 g QimiQ Classic

125 g Schokolade

## ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden backen, auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
2. Für die Kokoscreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Kokoslikör und Kokosflocken dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Kokoscreme auf einer Biskuithälfte verteilen. Die zweite Hälfte darauflegen und gut durchkühlen lassen.
4. Für die Bananencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Bananen mit einer Gabel grob zerdrücken und gemeinsam mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Bananencreme auf den zweiten Boden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic und Schokolade zusammen über Wasserdampf schmelzen und auf der Creme verteilen. Nochmals gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.