



MANDARINEN-KOKOS-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE, 8 CM Ø

FÜR DEN BODEN

75 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Weiße Schokolade

80 g Cornflakes

FÜR DIE CREME

425 g QimiQ Classic, ungekühlt

180 g Mascarpone

120 g Zucker

2 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

3 Mandarine(n)

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

150 g Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: QimiQ Classic und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und die Cornflakes dazumischen.
2. Formringe auf ein Backblech mit Backpapier geben und jeweils den Boden mit der Cornflakes-Masse bedecken.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
4. Mandarinen schälen, in kleine Stücke schneiden und unter die Creme mischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben und in die Formringe füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Die Törtchen mit einem spitzen Messer von den Formringen lösen, in Kokosflocken wälzen und nach Belieben mit Mandarinen dekorieren.