



# KOKOSMOUSSETÖRTCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## Tipps

Mit frischen Früchten belegen.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Schokolade-Biskuitboden

## FÜR DIE KOKOSMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

20 g Kokosflocken

40 g Batida de Coco

80 ml Kokosmilch

120 g Weiße Schokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Kokosmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kokosflocken, Kokoslikör und Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
5. Aus dem Biskuitboden mithilfe von Formringen Kreise ausstechen. Biskuitkreise in den Formringen lassen und die Kokosmousse darin verteilen.
6. Törtchen mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren die Formringe entfernen.