



KOKOSMOUSSETÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

2 Schokolade-Biskuitboden

FÜR DIE KOKOSMOUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

4 EL Kokosflocken

80 ml Batida de Coco

160 ml Kokosmilch

300 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.
7. **Tipp:** Mit frischen Früchten belegen.