QimiQ

ANANAS-KOKOS-TORTE



QimiQ VORTEILE

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





25

5

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN	
200 g	Butterkekse, zerbröselt
50 g	Kokosflocken
100 g	Butter, geschmolzen
	Butter, für die Form
FÜR DIE FÜLLUNG	
500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 ml	Kokosmilch
100 g	Butter, geschmolzen
30 g	Zucker
500 g	Ananas Konserve, abgetropft, gewürfelt
1	Zitrone(n), Saft davon
FÜR DAS TOPPING	
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	QimiQ Classic, gekühlt
100 g	Mascarpone
100 ml	Schlagobers 36 % Fett
100 g	Zucker
12 g	Vanillezucker
50 ml	Kokosmilch

ZUBEREITUNG

- 1. Für den Boden: Keksbrösel und Kokosflocken mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- 2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
- 3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

40 g Kokosflocken

5. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

0.5 Limette(n), fein geriebene Schale

6. Vor dem Servieren mit Kokosflocken bestreuen.

ZUM DEKORIEREN