



# ANANAS-KOKOS-TORTE



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## 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

**0.5** Limette(n), fein geriebene Schale

### ZUM DEKORIEREN

**40 g** Kokosflocken

## 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.
5. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren mit Kokosflocken bestreuen.