



ANANAS-KOKOS-TORTE ASIA



QimiQ VORTEILE

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



40



mittel

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

150 g Frischkäse

50 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

200 ml Schlagobers 36 % Fett

100 g Zucker

12 g Vanillezucker

100 ml Kokosmilch

0.5 Limette(n), fein geriebene Schale

5 g Gelatine 220 Bloom

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 (außer Gelatine) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
6. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Kokosflocken bestreuen.