



KOKOSSCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Réduit la formation de peau
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

BISCUIT ROULÉ OU EN TRANCHES - CLAIR

6 Blanc(s) d'œuf

130 g Sucre

1 pincée Sel

6 Jaune(s) d'œuf

120 g Farine, sans levure

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Yogourt nature

2 sachet(s) Sucre vanillé

75 g Sucre glace

375 ml Crème entière, fouetté

ZUM DEKORIEREN

140 g Noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Joghurt, Vanillezucker, Staubzucker und Kokosflocken dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den Biskuitboden streichen, mit Kokosflocken dekorieren und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).