KOKOSSCHNITTEN

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

25

semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN BISKUIT

6	Bianco dell’uovo
130 g	Zucchero
1	Sale
6	Tuorlo d’uovo
120 g	Farina,

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic,
125 g	Yogurt naturale
2	Zucchero vanigliato
75 g	Zucchero a velo
375	Panna, 36 % di grassi,

ZUM DEKORIEREN

140 g	Fondente di cocco

PREPARAZIONE

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).