



# KOKOSKUPPELN



## QimiQ BENEFITS

- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, die Kekse bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## INGREDIENTS FOR 20 SERVINGS

### FÜR DIE KOKOSKEKSE

4	Egg white(s)
200 g	Sugar
80 g	Walnuts, grated
160 g	Coconut flakes
	Cinnamon
100 g	Corn starch

### FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic, room temperature
200 g	Dark chocolate (40-60 % cocoa)
250 ml	Whipping cream 36% fat, beaten
	Vanilla sugar

### WEITERS

	Wafer discs
200 g	Chocolate glaze

## METHOD

1. Für die Kokoskekse: Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam dazugeben bis die Masse glänzt. Walnüsse, Kokosflocken, Zimt und Maisstärke vermischen und leicht unterheben. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Häufchen mit ca. 3 cm Durchmesser auf ein befettetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C (Umluft) goldbraun backen. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Geschmolzene Schokolade einrühren. Geschlagenes Schlagobers und Vanillezucker unterheben.
3. Die Schokoladecreme auf die Oblaten spritzen.
4. Die Kokoskekse daraufsetzen und gut durchkühlen.
5. Die untere Hälfte mit Schokoladeglasur überziehen und gekühlt lagern.