



Kokos-Erdbeer-Törtchen

Zeit: 40 Minuten

Kühldauer: mind. 3 Stunden

Niveau: mittel

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g weiße Schokolade (Kuvertüre)
- 20 g Weihenstephan Butter
- 60 g Kokosraspel
- 50 g gehobelte Mandeln
- 4 Blätter Gelatine
- 200 g Kokosmilch
- 3 EL brauner Zucker
- 1 unbehandelte Limette
- 300 g Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett natur
- 150 g Weihenstephan Schlagrahm
- 600 g Erdbeeren
- 3-4 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Kokosraspeln und die gehobelten Mandeln hinzufügen und vermengen. Für die Törtchen Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Tablett stellen. Die Schoko-Kokosmasse gleichmäßig in die Förmchen verteilen und kalt stellen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch mit dem Zucker unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann vom Herd ziehen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und unter Rühren in der Kokosmilch auflösen. Die Schale der Limette fein abreiben, den Saft auspressen, beides mit Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett natur unter die Kokosmilch rühren, dann die Masse kalt stellen.

3. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Kokos-Joghurt-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. 200 g Erdbeeren entstielen, halbieren und ringförmig auf die Schoko-Kokos-Böden legen. Die Kokoscreme darauf verteilen und die Törtchen mindestens 3 Stunden kühl stellen.

4. Törtchen mit einigen Erdbeeren garnieren, die restlichen Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Törtchen auf Tellern anrichten, mit Erdbeersauce beträufeln und mit Kokosraspeln bestreuen.