

Rezept

Kokos-Creme-Schnitten

Ein Rezept von Kokos-Creme-Schnitten, am 23.04.2024

Zutaten

150 g Butterkekse	125 g Butter
1 EL Kokosraspel	2 Dosen Mango (à ca. 225 g Abtropfgewicht)
100 g Puderzucker	8 Blatt weiße Gelatine
400 ml cremige Kokosmilch (aus der Dose)	200 g Frischkäse mit Joghurt
2 EL Agavendicksaft	300 g Sahne
2 EL Kokoslikör (nach Belieben)	Kokoschips für die Deko
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Form von 24 x 24 cm (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Kekse fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Butter zerlassen, mit Bröseln und Kokosraspeln vermischen. Die Masse auf den Boden der Form geben und flach drücken.
2. Mangos abtropfen lassen, würfeln, mit Puderzucker pürieren. Etwa die Hälfte davon auf den Boden streichen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch erwärmen. Die Gelatine leicht ausdrücken, unter Rühren darin auflösen und zum Gelieren ca. 20 Min. kalt stellen.
3. Frischkäse mit Agavendicksaft glatt rühren. Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Kokoscreme und Sahne verrühren. Nach Belieben Kokoslikör unterrühren. Die Kokoscreme auf den Boden geben, glatt streichen. Übriges Mangopüree darauf verteilen. Die Torte 3 Std. kalt stellen. Die Torte in Schnitten (ca. 3 x 4 cm) schneiden, mit Kokoschips garnieren.