

Rezept

Schoko-Kokos-Törtchen

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Törtchen, am 25.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 12 Schokobiskuit (siehe Rezept-Tipp) | 500 g Buttercreme (siehe Rezept-Tipp) |
| 30 g Kokosraspel | 2 EL + 120 ml Sahne-Kokoslikör |
| 50 g Puderzucker | 1 Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle und kleiner Sterntülle |
| 50 g Kokosraspel | 12 Kirschen (frisch oder kandiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Schokobiskuits nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten. Die Buttercreme ebenfalls nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und abkühlen lassen. Jeden Biskuit waagrecht in drei gleiche Teile schneiden. Die unteren Böden jeweils in ein Silikonförmchen legen.
2. Die kalte Buttercreme mit den Kokosraspeln und 2 EL Likör verrühren. 120 ml Likör zuerst mit Puderzucker, dann mit 50 ml Wasser verrühren. Jeweils den unteren Boden damit beträufeln. Etwas Creme mit einem Esslöffel oder Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle auf dem Boden verteilen. Die mittleren Böden auf die Creme legen, leicht andrücken und mit der Likörmischung gut tränken. Den mittleren Boden mit etwas Creme bestreichen. Den übrigen Boden darauflegen und mit der restlichen Likörmischung tränken. Die Förmchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Die übrige Buttercreme (ca. 190 g) kalt stellen.
3. Die Törtchen aus den Förmchen drücken. Dann die Törtchen oben und rundum mit etwas Buttercreme bestreichen. Die Törtchen mit der Oberseite und rundum in die Kokosraspel tauchen und auf einen Teller setzen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und in Rosetten auf die Oberseite spritzen. Jedes Törtchen mit 1 Kirsche belegen. Die Törtchen in den Kühlschrank stellen und in ca. 3 Std. auftauen lassen.