



KOKOS-TARTELETTE

🏠 Basic level

Rezept für die Zubereitung einer einfachen Tartelette mit **Chococream Coconut**.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pastry Chef

KAKAO-KOKOS-MÜRBETEIG

Top Frolla

Butter 82% m.g.

Zucker

Eier

Kakaopulver

Kokosraspeln

900g

350g

120g

180g

80g

100g

- Alle Zutaten in der Küchenmaschine mit Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Den Mürbeteig abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, Tartlettes mit 8 cm Durchmesser herstellen und bei 165 °C 12 bis 15 Minuten backen.

FÜLLUNG

Chococream Coconut

qb

- Die Tartelettes nach dem Abkühlen mit Chococream Coconut füllen.

FERTIGSTELLUNG

Die Tartelette mit frischer, in Streifen geschnittener Kokosnuss dekorieren.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.