

Rezeptidee

....frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Rezeptnummer: 987

Gefüllte Kokostaler

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
	Mürbeteigtaler ø n.B.	n.B.	hergestellt aus beriebsüblichem Mürbeteig
12038	KESKO Kesskolad Blanco Chip, RSPO SG	n.B.	
15063	KESKO Kokoscreme	n.B.	
	Kokosraspel, leicht geröstet	n.B.	

Herstellung

Mürbeteigtaler, in gewünschter Größe, goldgelb backen.

Nach dem Auskühlen mit direkt aus dem Eimer entnommener Kokoscreme mittels Spritzbeutel mit 6er Lochtülle füllen.

Ein Mürbeteigtaler als Deckel auflegen und im Kühlschrank absteifen lassen.

Zum Absetzen der Taler einen Teil Kokoscreme mit 20% weißer Fettglasur versehen.

Die durchgekühlten, gefüllten Taler in der Kokos/Fettglasur absetzen und mit Kokosraspel dekorieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190°C (mit geöffnetem Zug) Etagenofen

Backzeit: ca. 15 min