



No bake Kokos-Ananas-Tarte

Zutaten:

Für den Boden:

250 g Bischoff Karamellkekse

130 g Butter

2 EL Zucker

Für die Füllung:

170 g weiße Schokolade

250 ml Sahne

½ TL Vanilleextrakt

1 bis 2 EL Kokossirup

1 bis 2 EL Kokosraspeln

Abrieb 1 Bio-Limette

Für die Garnitur:

4 bis 6 Raffaello

3 bis 4 dünne Limettenscheiben

3 bis 4 dünne Scheiben Ananas

1 Handvoll Brombeeren

1 EL Kokoschips (leicht angeröstet)

1 bis 2 Kleckse Ananasmarmelade

Zubereitung:

1. Für den Teig lasst Ihr zuallererst die Butter langsam bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Zerbröselt währenddessen am besten mit einem Mixer die Kekse. Gebt dann die flüssige Butter zu den Kekskrümeln und rührt den Zucker unter.
2. Nun legt Ihre Eure Tarteform mit Frischhaltefolie aus, sodass Ihr die Tarte später wieder besser aus der Form bekommt. Verteilt nun den Keksteig gleichmäßig in der Form und drückt alles schön fest. Ab damit in den Kühlschrank für mindestens 2 bis 3 Stunden – am besten über Nacht.
3. Sobald der Keksboden ausgehärtet ist, könnt Ihr die Sahne steif schlagen und in der Zwischenzeit die weiße Schokolade überm Wasserbad schmelzen. Lasst sie kurz abkühlen, bevor Ihr sie langsam und vorsichtig unter die Sahne rührt. Gebt zum Schluss noch Vanilleextrakt, Kokossirup, Kokosraspeln und Limettenabrieb hinzu. Nun könnt Ihr die Masse auf den Keksboden geben und gleichmäßig verteilen. Ab damit in den Kühlschrank für 1 bis 2 Stunden.
4. Sobald die Füllung fest geworden ist, könnt Ihr alle Zutaten für die Garnitur nach Belieben darauf verteilen.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de