



KOKOS-ANANAS-TÖRTCHEN

ZUTATEN:

Blech 60 x 20 cm, ergibt 30 Stücke 6 x 6 cm

Mürbteig
(MELLA-MÜRB/IREKS) 420 g

Füllmasse Kokos

46022 Backfüll Variant 1.000 g
Wasser 580 g
Kokosraspel, fein 150 g
22808 Kokos 120 g
Vollei 100 g

Ananasfüllung

32810 Triquell Neutral 35 g
30325 Doppelgel A 3 g
Zucker 65 g

Abtropfflüssigkeit 65 g
20904 Konditoreipaste Ananas 25 g
Ananas, Dosenware,
abgetropft, püriert 335 g

Dekor

41518 Blancoladino 425 g
Kuvertüre, weiß 425 g
92204 Eigelb plus nach Bedarf
38501 Dekor Raute rot/weiß 30 St.
Kokosflocken 10 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und anbacken, alle Zutaten der Kokosfüllmasse verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Für die Ananasfüllung Triquell Neutral und Doppelgel A mit Zucker mischen und mit Abtropfflüssigkeit, Konditoreipaste Ananas und pürierter Ananas verrühren. Ananasfüllung auf den Mürbteig aufstreichen, Kokosfüllmasse auftragen und backen.

Nach dem Backen in die gewünschte Größe (hier 6 x 6 cm) schneiden, Blancoladino zusammen mit weißer Kuvertüre auflösen, nach Bedarf färben und überziehen, ausgarnieren.

*Mit Ananas und Kokos zaubern wir etwas Karibik-Flair ins Dauergebäck.
Einfach herzustellen und supersaftig im Biss.*

Michael Vogel, Konditor- und Bäckermeister sowie Dreidoppel Fachberater

