



hr1-DOLCE VITA

## Sylvia Kaestner & Lea Menneking Limetten-Kokos Petits Fours mit Joghurt

### ZUTATEN

- Pralinenkapseln aus Papier (oder Mini-Muffinförmchen ca. 4 cm, um die fertigen Petits Fours zu präsentieren)
- Backrahmen 26 cm x 26 cm oder einen Ring 28 cm
- Biskuitboden (dünn gebacken in der Größe des Rahmens)
- 200 g Kokosraspeln
- z.B. Johannisbeeren und getrocknete Limettenscheiben zum Dekorieren
- Limetten-Joghurtmousse:

150 g Joghurt

150 g Limettensaft

150 g Zucker

6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser einweichen

600 g Sahne, aufschlagen

### ZUBEREITUNG

Die Gelatine gut ausdrücken und mit einem kleinen Teil (ca. 50g) des Limetten-Joghurtgemischs zusammen in der Mikrowelle auflösen.

Die aufgelöste Gelatine mit einem Schneebesen in den restlichen Joghurt-Limettenmix rühren.

Nun die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Den Biskuitboden in den Rahmen legen und die fertige Mousse gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen, glatt streichen und einfrieren (einige Stunden, am besten über Nacht).



hr1-DOLCE VITA

Die gefrorene Masse aus der Form lösen und mit einem heißen Messer in ca. 3cm dicke Stangen schneiden. Die Stangen leicht antauen lassen oder mit einem Bunsenbrenner die Oberfläche leicht anwärmen. Nun die Stangen in Kokosraspeln wälzen und mindestens 20 Minuten wieder einfrieren.

Die gefrorenen panierten Stangen mit einem heißen Messer in ca. 3cm große Stücke schneiden und in Pralinenkapseln setzen.

Die fertigen Petits Fours nun z. B. mit einer Johannisbeere und einem Viertel der getrockneten Limettenscheibe dekorieren.

**Tipp:**

Der Limettensaft lässt sich ganz einfach durch ein anderes Fruchtpüree (z.B. Erdbeere) austauschen. So bekommt man ganz leicht mit einer zweiten Sorte etwas Abwechslung.