



Achtung, Bombe: Schoko-Kokos-Tarte mit Keksboden [no bake]

Description

Nach den [Schoko-Kokos-Brownies](#) bin ich bezüglich dieser Kombination ja echt auf den Geschmack gekommen! ? Diese Tarte ist mehr eine Trüffel-Praline als ein Kuchen – eine echte Bombe! Mit Keksboden, Kokosmilch und viel dunkler Schokolade. Das Grundrezept habe ich mal in irgendeiner Zeitschrift gefunden. Es ist ganz einfach gemacht.

default watermark



Schoko-Kokos-Füllung



Tarteboden mit Himbeerschicht



Schoko-Kokos-Tarte

default watermark



Schoko-Kekes-Tarte
[Rezept drucken](#)

Achtung, Bombe: Schoko-Kokos-Tarte [no bake]

... Schoko-Bombe mit Kekes

Hier geht's um: Tarte

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für den Boden: 200 g Schoko-Kekse ich: Chocolate Chip Cookies
- 75 g geschmolzene Butter + etwas für die Form
- für die Füllung: 320 g Zartbitterschokolade meine: 73% Kakaogehalt
- 240 ml Kokosmilch
- 2 EL Himbeerkonfitüre
- zum Bestreuen: Kokosraspeln nach Belieben

So wird's gemacht

1. Die Tarteform mit ein wenig Butter einfetten. Die Kekse fein zerbröseln (Gefrierbeutel/Nudelholz). Die Keksbrösel gründlich mit der geschmolzenen Butter verrühren, in der Form verteilen und gut

andrücken. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit für die Ganache die Schokolade grob zerkleinern und in einem Topf auf dem Herd vorsichtig bei niedriger Hitze gemeinsam mit der Kokosmilch schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
3. Den gekühlten Keksboden mit der Himbeerkonfitüre einpinseln. Die Schoko-Kokos-Ganache darauf gießen, nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen. Einige Stunden bzw. am besten über Nacht gut durchkühlen lassen.

Schokohimmlische Randnotizen

Seid beim Schmelzen der Schokolade mit der Kokosmilch wirklich vorsichtig - wenn ihr es zu heiß macht, gerinnt euch das gute Zeug. Ist mir fast passiert. Deswegen seht ihr auf meinen Fotos auch, dass die Füllung dunkel mit weißen Schlieren geworden ist, weil Kokos und Schokolade sich schon wieder getrennt hatten. Im Idealfall habt ihr eine dunkle Masse! Zum Glück hat es dem Geschmack keinen Abbruch getan.

Jau: Das schmeckt, wie die Zutatenliste sich liest. Die Schoko-Kokos-Tarte ist eine einzige Schokomasse im Mund. Nichts für Zartbesaitete, was Schokogenuss angeht! Aber da ihr ja hier im Schokohimmel seid, vermute ich, dass ihr zur Zielgruppe gehört ?.

Also, badet in Schokolade und lasst es euch gutgehen! Und probiert auch mal den [Bounty-Kuchen...](#)

Category

1. Kuchen

Tags

1. Kokos
2. Kokosmilch
3. Kokosraspeln
4. Schokolade
5. Tarte

Date Created

13. April 2018

Author

schokohimmel