

Gefüllte Biskotten



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Biskotten / Löffelbiscuit	400 g
Mascarpone	300 g
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	400 ml
Gold Rum	Etwas / nach Bedarf
Schokolade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mascarpone mit der Ribiselmarmelade und dem Staubzucker vermengen und abschmecken. Auf eine Biskotte (Zuckerseite) die Mascarponecreme streichen und mit einer anderen Biskotte (Zuckerseite zur Creme) wie ein Sandwich zusammensetzen. Die nicht geschlagene Sahne nach Gemack mit Rum vermischen und das Biskottensandwich darin tränken. Dann noch in Kokosraspeln wälzen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und die gefüllten Biskotten damit verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1927-Gefuellte-Biskotten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at