




Schoggi Himbeer Törtchen mit Kokos Panna Cotta

12 Stk.    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für den Schokoladen
Mürbeteig:**

250 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 EL Kakaopulver
200 g Butter, kalt , in kleinen
Würfeln
2 Eigelb
1 EL Wasser

**Für das Kokosnuss Panna
Cotta:**

1 Beutel Dr. Oetker Panna Cotta
250 ml Kokosmilch
250 ml Rahm
100 g Himbeeren
20 g Kokoschips

1 Für den Schokolade Mürbeteig:

Alle Zutaten bis und mit Butter in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu Bröseln verreiben. Dann das Eigelb mit einem EL Wasser verquirlen und dazugeben. Zu einem Teig zusammenfügen (nicht lange kneten, damit er mürbe bleibt). Abgedeckt Mind. 1 Std. kühl stellen.

Eine Muffinsform oder Mini Tarte-Förmchen mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Die Arbeitsfläche etwas bemehlen. Den Teig darauf ca. 3mm dick auswallen. Kreisrunde Formen (Durchmesser der gewählten Form anpassen) ausstechen, in die vorbereitete Form legen und leicht andrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen, mit Backbohnen belegen und während ca. 9 - 11 Min. backen.

Backzeit: etwa 9 - 11 Minuten



Die Mürbeteigbödeli aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

2 Für das Kokosnuss Panna Cotta:

Das Kokos Panna Cotta nach Verpackungsangaben zubereiten aber die Milch durch Kokosmilch ersetzen. Die noch heisse Masse direkt in die erkalteten Mürbeteigbödeli giessen und sofort für mind. 4 Std. kühl stellen.

3 Dekoration:

Vor dem Servieren mit Himbeeren und Kokoschips dekorieren.

