

KNUSPERLUST

Tarte choco-coco façon Bounty



INGRÉDIENTS (pour 1 Tarte)

Pour la pâte :

130 g Beurre
90 g Sucre glace
½ TL Sel
2 Oeufs

240 g KOMEKO KNUSPERLUST

30 g Poudre d'amandes

Pour la garniture coco :

150 g Noix de coco râpée
150 ml Crème de coco (cuisine)
50g Sucre glace

Pour la ganache au chocolat :

130 g Chocolat (en morceaux)
130 g Crème de coco (cuisine)



PRÉPARATION

1. La pâte :

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel et l'œuf. Ajouter la farine **KOMEKO KNUSPERLUST** et la poudre d'amandes. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte élastique. Emballer la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer 30 min. au frais.

2. Préchauffer le four à 180 °C chaleur tournante.

3. Abaisser la pâte en fine couche, la placer dans le moule à tarte (35x 11cm ou 2 moules 9x18 cm) graissé. Cuire au four environ 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Sortir du four et laisser complètement refroidir.

4. La garniture de coco :

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver au frais.

5. La ganache de chocolat :

Placer les morceaux de chocolat dans un bol. Dans une casserole faire chauffer la crème jusqu'à frémissement puis la verser en 2 fois sur le chocolat, tout en mélangeant avec une spatule jusqu'à que le chocolat soit bien fondu et obtenir une crème homogène.

6. Assemblage :

Sur la pâte cuite et refroidie, placer la garniture de coco en tassant bien. Étaler la ganache au chocolat par-dessus. Placer au frais minimum 1h.

7. Parsemer de noix de coco râpée avant de déguster.



Sans Gluten

www.komeko.de

