



## ZUTATEN

**Für den Teig:**

130 g	Butter
90 g	Puderzucker
½ TL	Salz
2	Eier
<b>240 g</b>	<b>KOMEKO KNUSPERLUST</b>
30 g	gemahlene Mandeln

**Für die Kokosfüllung:**

150 g	Kokosnus raspeln
150 ml	Kokosnuss Creme (zum Kochen)
50 g	Puderzucker

**Für die Schokoladenganache:**

130 g	Tafelschokolade
130 g	Kokosnuss Creme (zum Kochen)



## ZUBEREITUNG

**1. Teig zubereiten:**

Butter, Puderzucker, Salz und Eier verrühren. **KOMEKO KNUSPERLUST** Mehl und gemahlene Mandeln dazugeben. Verrühren, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Tarteform (35 x 11 cm) legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit beim blind backen keine Luftblasen entstehen. Im Ofen etwa 10-15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist (blind backen). Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

**2. Kokosfüllung zubereiten:**

In einer Schüssel alle 3 Zutaten verrühren. Anschließend kühl stellen.

**3. Schokoladenganache zubereiten:**

Die Schokolade stückeln und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen und nach und nach über die Schokolade gießen. Mit einem Silikon-Schaber umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und eine gleichmäßige Creme/Ganache entsteht.

**4. Zusammensetzen:**

Die Kokosfüllung auf den abgekühlten Tarteboden geben und gut festdrücken. Die Schokoladenganache gleichmäßig darauf verteilen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen. Bon Appetit!

