

Subarice Kokos-Schoko-Törtchen

Subarice sind kleine, saftige Kokos-Schoko-Törtchen mit zarter Creme, luftiger Biskuitbasis und einer köstlichen Schokoladenglasur – rundum in feinen Kokosraspeln gewälzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Biskuit Teig

5 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
160 g	Mehl
180 g	Zucker
50 ml	Wasser
30 g	Kakao
30 ml	neutrales Pflanzenöl

für die Creme

500 ml	Vollmilch
40 g	Mehl
75 g	Speisestärke
90 g	Zucker
200 g	Butter
1 TL	Vanilleextrakt

für die Umrandung

100 g	Kokosraspeln (feine)
-------	----------------------

für die Schokoglasur

200 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Subarice Kokos-Schoko-Törtchen** zuerst die Creme zubereiten, zirka 150 ml der Milch mit Mehl und Speisestärke klümpchenfrei verrühren. Vanilleextrakt zugeben und gut verrühren. Die restliche Vollmilch mit Zucker aufkochen. Von der Hitze nehmen und Mehl-Stärke Mischung einrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und zirka 3-5 Minuten zu einer cremigen Masse rühren. Danach vollständig auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den **Biskuit** zubereiten, dafür den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein großes Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit Zucker zu steifen Eischnee schlagen. Die Eidotter nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und verrühren. Nun das Pflanzenöl unterrühren und abschließend den Kakao zugeben und verrühren. Die Biskuit-Masse auf das Backblech verstreichen und zirka 15 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Die zimmerwarme Butter cremig rühren und die abgekühlte Creme löffelweise unterrühren.
4. Nun vom Biskuit zirka 5-6 cm große Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise mit der Creme bestreichen, Deckel darauf setzen und leicht andrücken. Rundum mit Creme einstreichen und in feine Kokosraspel gut wälzen damit die Subarice rundum vollständig mit **Kokos** bedeckt sind.
5. Schokolade grob zerhacken, über ein heißes Wasserbad schmelzen und das Schlagobers einrühren. Abschließend die Oberfläche der Subarice mit Schokolade glasieren und abkühlen lassen. Danach am besten im Kühlschrank durchkühlen lassen und kalt servieren.

Tipp