Monika Nagls Rezept: No bake desserts Kokos Törtchen mit Mascarpone zum Muttertag

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Mascarpone mit Puderzucker und Vanillepaste steif schlagen und anschließend in einen Spritzbeutel füllen.
2. Sahne mit Amaretto verrühren und in eine Schüssel geben.
3. Die Löffelbiskuits in die Sahne-Amaretto-Mischung tauchen. Danach die Creme auf die lange Seite des Biskuits spritzen und einen zweiten Löffelbiskuit andrücken. Nochmals kurz in die Sahne-Amaretto-Mischung tauchen und in den Kokosraspeln wälzen. So mit allen Löffelbiskuits verfahren.
4. Zum Schluss mit der restlichen Creme Tuffs auf die Oberseite der Stangen spritzen und nach Belieben mit Früchten, Streuseln etc. verzieren.

Zutaten

- 12 Löffelbiskuits (ohne Zucker)
- 200 ml Sahne
- 40 ml Amaretto
- 100 g Kokosraspeln
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- Ca. 100 g Früchte (Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)
- Sonstige Deko, z.B. Herzen, Streusel, etc.