Basboussa Kokos mit Osa

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 15 Petit Gâteaux **REZEPTNUMMER** PG20171

Biscuit hell mit Kokosraspel

100 g Eier frisch

150 g Milch 3.5%

150 g Sonnenblumenöl

120 g Zucker

100 g Weissmehl Typ 550

70 g Kokosraspel

140 g Hartweizengriess

3.5 g Backpulver

Eier, Milch und Öl verrühren. Zucker, Mehl, Kokosnuss, Griess und Backpulver trocken mischen und unter die flüssige Mischung rühren.

Chantilly Mangonosa

500 g Rahm 35%

125 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht

Rahm erwärmen und Osa darin auflösen. Vor dem Aufschlagen 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Mangonosa kann durch jede andere OSA ersetzt werden.

Zuckersirup mit Zitronensaft

360 g Wasser

140 g Zucker

5 g Zitronensaft frisch

Alle Zutaten zum Kochen bringen. 10 - 15 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und kalt verwenden.

Aufbau



Basboussa Kokos mit Osa

850 g Biscuit hell mit Kokosraspel 625 g Chantilly Mangonosa 505 g Zuckersirup mit Zitronensaft

Biscuit

Masse in ovale Silikonform 5.5 x 8 cm \emptyset / 25 mm Höhe zu 2/3 füllen,

Backtemperatur: 180°C Backzeit: ca. 25 Minuten

Fertigstellung

Den kalten Sirup über den heissen Basboussa giessen. Ein paar Stunden ziehen lassen. Die Chantilly aufschlagen und auf den Basboussa spritzen. Nach Belieben dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

DC77 Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar



Basboussa Kokos mit Osa

Petits Gâteaux



Rezeptnummer: PG20171

Beschreibung: Arabisches Kokosnuss-Griess-Dessert mit einer luftigen Osa-Chantilly

Verkaufsdaten:		Nährwertangaben pro 100 g :	
		Kilokalorien (kcal)	323
Haltbarkeit	3 Tage	Kilojoule (kJ)	1352
Verkaufstage	1 Tag	Fette	22.4 g
		davon gesätt. Fette	10.04 g
Verkaufspreis		Kohlenhydrate	26.56 g
		davon Zucker	17.59 g
Verkaufseinheit	1 Petit Gâteaux	Eiweiss	3.29 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung:

Rahm, Wasser, Zucker, Sonnenblumenöl, Vollmilch, Hartweizengriess, Eier, Weizenmehl, Kokosnuss 4%, Kokosöl, Maltodextrin, Milchzucker, Mangofruchtpulver, Vollmilchpulver, Zitronensaft, Passionsfruchtpulver, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Illipebutter, Sheabutter, Emulgator Sojalezithin, Aroma natürlich, Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 25.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

