



Mini-Kokos-Tacos



 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

 BACKZEIT: 8 Min.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Aus den Tortilla Wraps mit einer Schüssel (Durchmesser: ca 9,5cm) 8 Kreise ausstechen.
3. Butter schmelzen lassen und mit Vanillezucker vermischen.
4. Die ausgestochenen Mini-Tortillas in der Vanillezucker-Butter-Mischung wälzen.
5. Die Mini-Tortillas in einer umgedrehten Muffinform platzieren, sodass sie die typische Taco-Form erhalten. Dafür die Kreise zwischen die Erhebungen der Muffinform klemmen.
6. Für 8 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
7. Für die Creme Quark, Naturjoghurt und Zucker vermischen.
8. Raffaello mit einem Messer zerkleinern und unter die Creme heben.
9. Die fertig gebackenen Mini-Tacos abkühlen lassen und anschließend mit der Creme füllen.
10. Mit Raffaello, frischen Früchten und Kokosraspel dekorieren.

Zutaten

für 8 Stück:

- 2 große Tortilla Wraps (ca. 25 cm Durchmesser)
- 50 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Creme:

- 200 g Quark (40% Fettstufe)
- 100 g Naturjoghurt (3,5% Fettstufe)
- 40 g Zucker
- 12 Raffaello
- Muffinform
- Spritzbeutel (optional)

für die Dekoration:

- 8 Raffaello
- Gefriergetrocknete Früchte (Beerenmix)
- Kokosraspel (feine) nach Belieben