

Kokos-Schoko-Kuchen



So wird's gemacht:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter und Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen, den Backkakao einrühren. Kokosmilch und Zucker hinzugeben und gut verrühren.

Die Eier in einer Schüssel schaumig aufschlagen und Creme Fraiche unterrühren. Mehl, Kokosraspel, Natron und Salz in einer Schale mischen. Die flüssige Schokomasse mit dem Vanillemark in die Eiermischung rühren. Zum Schluss das Mehl-Kokos-Gemisch unterheben.

Den Teig in die gefettete Springform geben. Den Kuchen 30-40 Minuten backen, ggf. Garprobe machen. Auskühlen lassen.

50 ml Kokosmilch, Eigelbe, Zucker, Speisestärke, Mehl und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und verquirlen. 350 ml Kokosmilch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald die Kokosmilch kocht, Topf von der Kochstelle nehmen und unter ständigem Rühren die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren.

Topf erneut auf die Kochstelle geben und unter ständigem Rühren nochmals erhitzen bis die Masse stark eindickt. Mit Frischhaltefolie bedeckt auskühlen lassen. Masse mit einem Pürierstab cremig pürieren.

Sahne steif schlagen und die Kokosmasse löffelweise nach und nach untergeben. Masse auf den Kuchen geben und kalt stellen.

Zartbitterschokolade schmelzen, Kokosöl und Kokosmilch hinzugeben und verrühren. Flüssige Schokomasse über den Kuchen träufeln und mit Kokosraspel bestreuen.

Einkaufsliste:

24-26 cm Springform

Für den Boden:

120 g Butter
100 g Schokolade (Zartbitter)
60 g Backkakao
100 ml Kokosmilch
100 g brauner Zucker
70 g weißer Zucker
2 Eier (Größe M)
120 g Creme Fraiche
150 g Mehl
100 g Kokosraspel
1 TL Natron
Msp. Salz

Für die Creme:

400 ml Kokosmilch
250 ml Sahne
4 Eigelb
180 Zucker
1 EL Vanillezucker
60 g Speisestärke
20 g Mehl
1 EL Kokosöl

Außerdem:

100 g Zartbitterschokolade
2 EL Kokosöl
100 ml Kokosmilch
Kokosraspel nach Belieben