Kokoskuchen mit Creme

Köstliches Rezept für Backprofis: Der wunderbare Kokoskuchen mit Creme schlägt jeden Schokoladenkuchen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

150 g	Butter (weiche)
3 Tassen	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Meersalz
1.5 Tassen	Kristallzucker
400 g	Kokossahne
4 Stk.	Eier (getrennte)
1 TL	Vanilleextrakt
1 Tasse	Buttermilch
2 Packungen	Frischkäse
1.5 Tassen	Kokosraspeln
1.5 Tassen	Kokosraspeln (geröstete)

Zubereitung

1. Für den Kokoskuchen mit Creme zuerst den Ofen auf 175 Grad anheizen. Eine runde Springform mit etwa 5 Zentimeter hohem Rand gut einfetten. Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben. Salz zufügen. Mit dem Schneebesen gut durchmischen.

2. In eine weitere Schüssel weiche Butter, Kokossahne und Zucker einige Minuten schaumig schlagen, bis die Konsistenz der von geschlagenem Schlagobers ähnelt. Eier trennen. Dotter und Vanilleextrakt unter die Buttermasse rühren. Nun die Hälfte des Mehlgemischs unterheben, dann die Buttermilch und schließlich das restliche Mehlgemisch.

3. In einer weiteren Schüssel das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee locker und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig in die vorbereite Form streichen. Rund 45 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

4. Den abgekühlten Boden quer durchschneiden. Den ersten Boden in einen Tortenring oder die Springform legen. Eine Packung Frischkäse mit dem Staubzucker verrühren und die Hälfte davon auf dem Boden aufstreichen, am Rand 1 Zentimeter freilassen, damit später keine Creme herausquillt. Die Hälfte der Kokosraspel darüber verteilen.

5. Den zweiten Boden aufsetzen, die restliche Frischkäsecreme oben und auf dem Rand verstreichen. Die übrigen Kokosraspel aufstreuen und ganz leicht andrücken. Mindestens 3 Stunden lang im Kühlschrank durchkühlen lassen.

6. Für die Dekoration die zweite Packung Frischkäse in eine Schüssel geben und mindestens 3 Minuten lang schaumig schlagen. Dann die weiche Butter unterrühren. Zucker, Kokossahne, Vanilleextrakt und eine Prise Meersalz zufügen und alles einige Minuten gut durchrühren, bis sich eine gleichmäßige Masse ergibt. Den Kuchen auf Tellern anrichten, die Kokos-Frischkäse-Sahne dekorativ darauf verteilen.

Tipp

Noch fruchtiger schmeckt der Kokoskuchen mit Creme, wenn man in die Kokossahne einige Spritzer Zitronensaft mit einrührt.