

Schoko-Cocos-Kuchen

Das Rezept von dem Schoko-Cocos-Kuchen schmeckt schön saftig und verzaubert nicht nur Kokosnuss-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für den Teig

120 g	Butter
200 g	Zartbitterkuvertüre
2 EL	Kokosöl
3 Stk.	Eiweiß
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eigelbe
100 g	Zucker
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
150 ml	Kokosmilch
130 g	Kokosette

Zum Dekorieren

200 g	Kuvertüre (weiße)
Nach Belieben	Kokosette (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Cocoskuchen** eine 26er Springform ausfetten und den Ofen auf 180°C

Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter mit der Zartbitterkuvertüre und dem Kokosöl über einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen.
3. Derweil die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen und dabei die 50g Zucker einrieseln lassen.
4. Nun die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren.
5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Butter-Schoko-Kokos-Masse unterrühren.
6. Jetzt erst die Kokosmilch zusammen mit der Kokosette unter den Teig heben, und dann den Eischnee unterheben. Den Teig anschließend in die Backform geben und glatt streichen.
7. Den Teig anschließend in die Backform geben. Der Kuchen sollte nun ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.
8. Zum Schluss noch die weiße Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen, den Kuchen damit einstreichen, und noch im feuchtem Zustand, mit Kokosette dekorieren.

Tipp

Wer in den Schoko-Cocos-Kuchen etwas karibischen-Flair einbringen möchte, kann etwas Rumaroma unter den Teig rühren.