Schoko-Kokos-Kuchen aus Hawaii

Das Rezept für diesen Schoko-Kokos-Kuchen stammt aus Hawaii und wird mit dem beliebten Kokosnuss-Pudding namens Haupia zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: Yumi Kimura

Zutaten

250 ml	Milch
400 ml	Kokosmilch
1 EL	Kokosextrakt
250 g	Zucker
250 ml	Wasser
120 g	Maisstärke
200 g	Schokolade
300 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
1 Stk.	Backform

Für den Mürbteig

100 g	Zucker
200 g	Butter (kalte)
300 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
50 g	Mehl (zum Ausrollen)
1 EL	Butter (zum Einfetten)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Kokos-Kuchen aus Hawaii** den Backofen auf 175°C vorheizen. Die kalte Butter würfeln und mit Zucker und Ei vermengen. Das Mehl und etwas Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 15-30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit eine Springform mit Butter einfetten und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen.

3. Den Teig darauf ausrollen und mit der Springform einen Kreis ausstechen. Den Teigkreis in die Springform legen. Aus dem Rest eine Rolle formen und diese als Rand in die Form drücken. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

4. Währenddessen Milch mit Kokosmilch, Kokosextrakt und Zucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. In einer Schüssel Maisstärke in Wasser auflösen.

5. Die aufgelöste Maisstärke in die Kokosmilch-Mischung einrühren und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen und in zwei Schüsseln verteilen.

6. Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schokolade schmelzen lassen und in die Hälfte der Kokosmilch rühren. Diese Schoko-Mischung auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen.

7. Die restliche Kokosmilch-Mischung gleichmäßig darüber verteilen, dabei aufpassen, dass sich die beiden Schichten nicht miteinander vermischen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Inzwischen Schlagobers mit Zucker verrühren und steif schlagen. Kurz vor dem Servieren in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

Tipp

Den Schoko-Kokos-Kuchen aus Hawaii nach Belieben mit Schokoraspeln garnieren.