Schoko-Kokosschnitten

Die Schoko-Kokosschnitten sind durch ihre Kombination unverschämt köstlich. Ein Rezept, das Fans von Schoki und Kokos in den Wahnsinn treibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h



Zutaten

Für den Boden

2 Tassen	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
4 Tassen	Mehl
1 TL	Natron
1 Tasse	Kakao (echten)
500 ml	Milch

Für die Creme

750 g	Kokosjoghurt
400 g	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
10 Blätter	Gelatine (weiße)
2 EL	Schokoladenraspeln
2 EL	Kokosette

Für die Dekoration

Nach Belieben	Kokosette (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Kokosschnitten** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf: 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenvolumen beträgt ca. 200ml.

2. Dann den Zucker, den Vanillezucker und das Salz mit den Eiern schaumig rühren, und die Butter hinzufügen.

3. Danach das Mehl mit dem Natron und dem Kakao vermengen, durch ein Sieb im Wechsel mit der Milch hinzufügen und gut verrühren.

4. Den Teig auf das Backblech streichen und ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

5. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und zur Seite stellen.

6. Als nächstes den Joghurt in eine Schüssel geben. Dann die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen und in einem Topf zum Schmelzen bringen. Nun ein paar Esslöffel von dem Joghurt in die Gelatine einrühren (Temperaturausgleich) und diese dann wieder zurück zum restlichen Joghurt geben. Danach den Staubzucker, die Schokoraspeln und die Kokosette unterrühren, und das Schlagobers unterheben.

7. Die Masse im Anschluss auf den Boden streichen und beliebig mit Kokosette bestreuen. Der Kuchen sollte so ca. 3-4 Stunden kühlgestellt werden, bevor er serviert wird.

Tipp

Wer mag, kann die Schoko-Kokosschnitten mit 1-2 Esslöffel Kokoslikör verfeinern.