

Cynthia Barcomi
Schoko-Kokos-Kuchen
(8 Stücke)

Freitag, 5. Oktober 2018
Für eine Kuchenform von 23 cm Durchmesser

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes

Zutaten:

Für den Boden

1 Eiweiß (Tipp: das Eigelb für die Füllung aufheben)
140 g Kokosraspel
50 g Zucker
1 Prise Vanillesalz
30 g weiche Butter

Für die Füllung

150 g Zartbitterschokolade
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 TL Instant-Espressopulver (nach Belieben)
1 Eigelb
2 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Eiweiß, Kokosraspel, Zucker, Vanillesalz und weiche Butter mischen, bis gerade so ein Teig entsteht.
2. Den Teig in eine Backform (23 cm Durchmesser) verteilen und fest an Boden und Seiten andrücken. Die Masse ist etwas trocken, doch genau so soll sie sein.
3. Die Form mit dem Teig 1 Stunde in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.
4. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen, anschließend ca. 15 Minuten zum Abkühlen beiseitestellen.
5. Den Ofen auf 175 Grad Umluft (oder Unterhitze) vorheizen.
6. Die weiche Butter mit Zucker mit der Küchenmaschine oder Handmixer fluffig aufschlagen. Espresso-Pulver hinzufügen. Dann Eigelb und Eier nach und nach unterrühren. Salz und die abgekühlte, geschmolzene Schokolade hinzufügen und nur so lange rühren, bis alles gerade so vermengt ist.
7. Die Füllung auf den gekühlten Boden in der Form verteilen.

8. Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 13-15 Minuten backen. Die Füllung ist dann noch etwas wackelig, das ist okay. Vor dem Servieren den Kuchen 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pro Portion: 439 kcal / 1840 kJ
29 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 32 g Fett