

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 30.08.2019

Kokostraum mit Johannisbeersahne

Für ca. 12 Stücke

Zutaten:

Für den Schokomürbeteig:

140 g Butter
140g Zucker
2 Eier (Größe M)
300 g Mehl (Type 405)
10 g Backpulver
25 g Kakaopulver

Für die Kokosmasse:

150 g Kokosflocken
150 g Zucker
8 g Mehl (Type 405)
2 Eiweiß (Größe M)
30 g Butter, flüssig

Für das italienische Baiser:

40 ml Wasser
100 g Zucker
2 Eiweiß (Größe M)

Für die Johannisbeersahne:

6 Blatt Gelatine
300 g Johannisbeeren, püriert
350 g Sahne
200 g italienisches Baiser (siehe oben)
150 g Johannisbeeren

Zur Dekoration:

12 Johannisbeerträubchen
12 Minzblättchen



Zubereitung:

1. Für den Schokomürbeteig den Backofen auf 170° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker und Eigelb verrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, sieben, unter die Buttermasse rühren und zum Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig 2-3 mm dünn ausrollen, die vorbereitete Backform mit dem ausgerollten Mürbeteig ausgleiten, dabei einen 2 cm hohen Rand andrücken. Mit einer Gabel mehrmals den Mürbeteigboden einstechen und im Ofen ca. 15 Minuten anbacken.

3. Für die Kokosmasse, Kokosflocken, Zucker und Mehl mischen, das Eiweiß dazugeben und die flüssige Butter unterrühren.
4. Die Kokosmasse auf den Schokomürbeteig streichen und bei 190° C ca. 20-25 Minuten backen. Den Schokomürbeteig abkühlen lassen.
5. Für das italienische Baiser, Wasser und Zucker aufkochen und ca. 1 Minute zu Zuckersirup kochen lassen. Das Eiweiß in der Küchenmaschine anschlagen und den heißen Zuckersirup langsam in das steifgeschlagene Eiweiß lassen.
6. Für die Johannisbeersahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und mit 100 g Johannisbeerpüree in einem Topf unter Hitze auflösen. Restliches Johannisbeerpüree (ca. 200 g) dazugeben und glattrühren. Die italienische Baisermasse und die geschlagene Sahne unter das Johannisbeerpüree heben, die Johannisbeeren unter die Johannisbeersahne heben und auf den gebackenen Schokomürbeteig streichen.
7. Den Kokostraum mit Johannisbeersahne im Kühlschrank zwei Stunden fest werden lassen. Zum Anrichten den Kuchen in 12 Stücke teilen und mit jeweils einem Johannisbeerträubchen und Minzblättchen dekorieren.