

# Sahnige Schoko-Kokos-Schnitten



Rezept für 18 Portionen  
Dauer: ca. 50 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge               |
|--|---------------------|
| Backpulver                                     | 1 Teelöffel         |
| Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette        | 200 g               |
| Bittermandelöl                                 | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne               | 400 g               |
| Rohe Hühnereier - mittel                       | 4 Stk.              |
| Feinkristallzucker                             | 350 g               |
| Vollmilch                                      | 1050 ml             |
| Weizenmehl (glatt)                             | 150 g               |
| Blattgelatine / Gelatineblätter                | 6 Stk.              |
| Schokolade                                     | Etwas / nach Bedarf |
| Schokoladenpuddingpulver / Schokopuddingpulver | 1 Pkg.              |
| Grieß  | 8 Esslöffel         |

## Zubereitung:

### Vorbereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

### Teigzubereitung:

Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Rohr auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier trennen.

Eiweiss mit etwas Salz und ein paar Tropfen kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dabei 100g Zucker einrieseln lassen.

Das Eigelb mit 100g Zucker und 50 ml warmer Milch schaumig rühren.

Mehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen.

Eischnee und Mehlmischung abwechseln unter die Eigelbmasse ziehen.

Den Teig auf das mit Backtrennpapier ausgelegte Backblech streichen und etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 1 Liter Milch zum kochen bringen und dann die Kokosraspeln sowie den Grieß einrühren. Die Masse kurz einkochen lassen. Jetzt 150g Zucker, das Mandelaroma und die

eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Im Anschluss den Topf vom Herd nehmen, die Masse in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Immer wieder umrühren, damit die Creme nicht stockt.

Wenn die Masse endgültig kalt ist (dauert etwa 120 Minuten), die Schlagsahne zu steifem Obers schlagen und unterheben.

Die Masse auf den bereits erkalteten Kuchenboden streichen und einige Stunden kalt stellen.

Dann Schokolade (nach Belieben helle und/oder dunkle) im Wasserbad erweichen und damit den Kuchen nach Lust und Launer verzieren.

Tipp: Sollte der Kuchenboden am rand etwas hart werden, die betreffenden Stellen einfach mit einer Kuchengabel vorsichtig anstechen und dann mit Kokos- oder Ananaslikör beträufeln. Das macht den Kuchen weich und verleiht einen saftigen und aromatischen Geschmack!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1705-Sahnige-Schoko-Kokos-Schnitten.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)