



# KOKOSKUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| <b>150 g</b>    |                      |
| <b>250 g</b>    | Œuf(s)               |
| <b>250 g</b>    | Beurre, fondu        |
| <b>150 g</b>    | Sucre                |
| <b>150 g</b>    | Kokoszucker          |
| <b>250 g</b>    |                      |
| <b>15 g</b>     | Levure chimique      |
| <b>1 pincée</b> | Sel                  |
| <b>5 g</b>      | Sucre vanillé        |
| <b>50 g</b>     | Rhum                 |
| <b>80 g</b>     | Kokosnusscremepulver |

## ZUM DEKORIEREN

|              |   |
|--------------|---|
| <b>300 g</b> |   |
| <b>60 g</b>  | Noix de coco râpée                              |
| <b>40</b>    | Schokoladenverzierungen_Décorations de chocolat |

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Kokoszucker, Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker, Rum und Kokoscreme Pulver unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit weißer Schokoladeglasur überziehen und nach Belieben dekorieren.