



KOKOSKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Économie de temps et de ressources



15

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

150 g QimiQ Sauce Base

250 g Œuf(s)

250 g Beurre, fondu

150 g Sucre

150 g Kokoszucker

250 g

15 g Levure chimique

1 pincée Sel

5 g Sucre vanillé

50 g Rhum

80 g Kokosnusscremepulver

ZUM DEKORIEREN

300 g Glaçage de chocolat blanc

60 g Noix de coco râpée

40 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.