



# 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.