



KOKOSKUCHEN



QimiQ VANTAGGI

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



15

INGREDIENTI PER 12

150 g QimiQ Sauce Base

250 g Uovo (Uova)

250 g Burro,

150 g Zucchero

150 g Kokoszucker

250 g

15 g Lievito

1 Sale

5 g Zucchero vanigliato

50 g Rum

80 g Kokosnusscremepulver

ZUM DEKORIEREN

300 g Glassa di cioccolato bianco

60 g Fondente di cocco

40 Decorazioni di cioccolato

PREPARAZIONE

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.