

Kokosnusstorte

26er runde Form	Viereckige Form	Zutaten für fructoseintoleranten Kuchen:
4 Eigelbe 2 Essl. lauwarmes Wasser 140 gr. Zucker 4 Eiweiße 200 gr. Mehl 60 gr. Speisestärke 1 Tl. Backpulver	8 Eigelbe 4 Essl. lauwarmes Wasser 250 gr. Zucker 8 Eiweiße 360 gr. Mehl 100 gr. Speisestärke 1,8 Tl. Backpulver	Zucker durch ein 1/3 Traubenzucker ersetzen.
1 Kokosnuss 4 Essl. Kokosnussmilch 3 Essl. Zucker	2 Kokosnuss 8 Essl. Kokosnussmilch 6 Essl. Zucker	
1 l Milch (Hafer-Milch) 2 Pck. Puddingpulver 180 gr. Zucker	2 l Milch (Hafer-Milch) 4 Pck. Puddingpulver 320 gr. Zucker	Zucker durch ein 1/3 Traubenzucker ersetzen
Kirschen bzw. Deko zum Verzieren	Kirschen bzw. Deko zum Verzieren	

Den Boden einer Springform einfetten und mit Backpapier auskleiden.

Den Backofen auf 175 (bzw. 160 für fructoseintoleranten Kuchen) vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver über den Teig sieben und abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und den Biskuit auf der zweiten Schiene von unten ca. 25 (kleine Springform) - 40 (große Form) Minuten backen, zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen und möglichst 24 Stunden ruhen lassen.



Die Kokosnuss an der sichtbar dünnen Stelle der Schale anbohren und die Milch abgießen. Die Kokosnuss durchsägen, das Fleisch herauslösen, schälen und fein reiben.

4 Essl Kokosmilch mit 3 Essl. Kokosmilch aufkochen und abkühlen lassen.

Aus dem Puddingpulver und der Milch nach Packungsangabe Pudding kochen und lauwarm abkühlen lassen.

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden und den untersten Boden dick mit Vanillecreme bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen, mit Kokosnussmilch-Zucker-Gemisch tränken, eine Schicht Vanillecreme darüberstreichen und den letzten Boden auflegen. Diesen ebenfalls mit Kokosmilch-Zucker-Gemisch tränken und die restliche Vanillecreme darüberstreichen.

Die geriebenen Kokosnus raspel gleichmäßig auf und seitlich auf den Kuchen bestreuen und mit den Deko-Artikeln z.Bsp.. kandierte Kirschen verzieren.