

Schoko-Kokos-Schnitten

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eiklar (Größe M)
1 EL Zucker
100 g glattes Mehl
2 EL Backkakao
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

Creme:

125 ml Milch
¼ l Kokosmilch
70 g Zucker
1 EL Rum
35 g Maisstärke
125 g weiche Butter
60 g gesiebter Staubzucker

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
50 g erweichte weiße Schokolade

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker aufschlagen, dazugeben und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 14 Minuten

Das Biskuit auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit der Breite nach halbieren.

2 Creme:

Milch, Kokosmilch, Zucker, Rum und Stärke gut verrühren. Unter Rühren zu dicklicher Konsistenz einkochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und den erkalteten Kokospudding in drei Portionen rasch einrühren.



Die Creme auf eine Biskuitplatte gleichmäßig aufstreichen. Mit der zweiten Biskuitplatte abdecken, vorsichtig andrücken und das Ganze 1 Std. kalt stellen.

3 Glasur:

Kakaoglasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Schnitte mit der Glasur überziehen. Die Schokolade in ein Spritztütchen füllen und Kleckse auf die erstarrte Glasur spritzen. Nach dem Erstarren der Schokolade in beliebige Stücke schneiden (dabei das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen und abwischen).

