

> Kokos Ube Cake

Natürlich bunt genießen!



ZUTATEN:

Teig:

4 Stück	Eier
200 g	Ube Püree
100 ml	Kokoscreme
100 g	NATURATA Puderzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker

1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
100 ml	Sprudelwasser
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver

100 g	NATURATA Kokosraspeln
100 g	NATURATA Kokoschips

Glasur:

250 g	Butter, weich
250 g	NATURATA Puderzucker
100 g	Kokoscreme

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eigelbe zusammen mit Ube Püree, Kokoscreme und 50 g NATURATA Puderzucker in einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse vermengen. Nach und nach das Sprudelwasser unterrühren.
2. Mehl und Backpulver hinzufügen und nur so lange Rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eiweiß zusammen mit weiteren 50 g NATURATA Puderzucker, NATURATA Vanillezucker und einer Prise NATURATA Meersalz zu einem stabilen Schnee aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
3. Nun das Ganze in eine gefettet und mit Backpapier eingeschlagene Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 30-40 Minuten bei 180°C -Umluft backen.
4. Stäbchenprobe machen und evtl. Backzeit verlängern. NATURATA Kokosflocken und NATURATA Kokoschips im noch heißen Backofen goldgelb rösten. Währenddessen Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Weiche Butter zusammen mit 250 g NATURATA Puderzucker in einer Küchenmaschine zu einer cremig luftigen Masse aufschlagen. Kokoscreme langsam einlaufen lassen und nur noch so lange Rühren bis sich alle Zutaten verbunden haben.
6. Den ausgekühlten Kuchen in drei gleichmäßig Böden schneiden. Auf den untersten Boden zwei Esslöffel der Buttercreme geben und gleichmäßig verteilen.

- 7.** Einen weiteren Boden darauflegen und den Vorgang wiederholen. Nochmals zwei Esslöffel der Creme darauf verteilen und den letzten Boden darauflegen.
- 8.** Den Kuchen nun mit der restlichen Creme ringsherum einstreichen und mit den gerösteten Kokoschips garnieren. Den fertigen Kuchen für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Zubereitungszeit:	90 Minuten
Backzeit:	ca. 30-40 Minuten
Temperatur:	180 °C Umluft
Ruhezeit:	2 Stunden

**Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten**