



Wild backen

Eveline Wild

Fotos von Stefan Eder

Schokoladenkuchen mit Kokoseisball

Zutaten:

Für die Törtchen: 150 g Bitterschokolade, 100 g Butter, 4 Dotter, 1 Pkg. echter Vanillezucker, 100 g brauner Zucker, 2 Eiweiß, 1 TL Mehl, Butter und Mehl für die Form

Für das Kokoseis: 250 g Kokosmilch, 250 g Sahne, 120 g Zucker, 6 Dotter, 1 Prise Salz, 100 g feine Kokosflocken, Kokosflocken zum Panieren der Eiskugeln

Zubereitung Törtchen:

Etwa 6–8 Formen buttern und mit Mehl stauben. Schokolade mit Butter auflösen (auf etwa 40–45 °C). Die Dotter nur kurz mit dem Vanillezucker und dem Mehl verrühren und in das Schokoladen-Butter-Gemisch einrühren. Eiklar mit braunem Zucker zu Schnee schlagen und die Schokoladenmasse untermischen. Sofort in die Formen füllen und bei etwa 175–180 °C Heißluft 20–30 Minuten backen.

Zubereitung Kokoseis:

Für das Kokoseis die Dotter mit etwa einem Drittel des Zuckers verrühren. Den Rest des Zuckers mit Sahne, Kokosmilch und Salz in einem Topf erhitzen. Einen Teil der heißen Sahnemischung zu der Dottermasse leeren, gut verrühren und in den Topf zurückgießen. Unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Nicht kochen, da sonst das Eiweiß ausflockt! Bei 85 °C sofort in ein anderes Gefäß umfüllen und die Kokosflocken begeben. Auskühlen lassen und am besten über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Tipps: Besonders gut harmoniert dieser Kuchen mit frischen Ananas. Dazu eine halbe Ananas in kleine Stücke schneiden, die Abschnitte pürieren und mit rosa Pfeffer zu einer Sauce abschmecken. Die Törtchen mit dem Eis, den Ananasstückchen und der Sauce geschmackvoll anrichten und servieren.

Am besten die Törtchen nur so lange auskühlen lassen, bis die größte Hitze abgeklungen ist, die Törtchen aber trotzdem noch warm sind.

Idealerweise schon beim Einkauf darauf achten, dass die Blätter der Ananas noch schön grün sind, wenn man diese zur Dekoration verwenden möchte.

Natürlich kann man, wenn man keine Eismaschine hat oder wenn man sich die Eisherstellung ersparen möchte, auch auf gekauftes Kokosnusseis zurückgreifen. Die meisten Eisdieleen verfügen außerdem über Transportgefäße und so kommt man zum schnellen und hochwertigen Eisgenuss.