

Frisch gekocht
Donnerstag, 22. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

Kokosschneemann

45 Minuten/für Ehrgeizige



Zutaten

Für den Biskuitteig: 4 Eier, 1 Eidotter, Salz, Vanille, Zitrone, 100 g Zucker, 70 g glattes Mehl, 45 g Stärkemehl, 20 g Öl.

Für die Kokosmousse: 200 g Kokosnussmark (Fertigprodukt, tiefgekühlt oder aus dem Tetra Pak), 80 g Zucker, 5 Blätter Gelatine, 30 g Kokossirup (z. B. von Monin), 350 g Schlagobers. Für die Mangomousse als Kern: 100 g Mangopüree, 40 g Zucker, 2 1/2 Blätter Gelatine, 20 g Passionsfruchtlikör (Passoa), 180 g Schlagobers.

Außerdem: Marzipan (schwarz, weiß und Orange) und Kokosflocken zum Dekorieren.

Zubereitung

Für den Biskuitteig Mehl und Stärkemehl versieben. Die Eier mit Zucker, Salz, etwas Vanillemark und Zitrone schaumig schlagen. Anschließend die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss das Öl einlaufen lassen und auf ein Backpapier streichen. Im Rohr bei 190-200 °C etwa 10 Minuten backen und sofort vom Blech nehmen. Aus dem gebackenen Teig Kreise ausstechen.

Das Schlagobers aufschlagen und kühl stellen. Kokosmark mit Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, mit dem Sirup auflösen und unter die Kokos-Zucker-Mischung rühren. Das Schlagobers unterheben und gut vermischen.

Die Mangomousse wird wie Kokosmousse hergestellt, also das Mangopüree mit Zucker verrühren, die eingeweichte Gelatine im Likör auflösen und mit dem Püree verrühren, schließlich auch das geschlagene Obers unterheben.

Beide Moussesorten in separierte Dressierbeutel füllen. Kokosmousse in halbkugelförmige Silikonformen füllen, die Mangomousse als „Kern“ hineindressieren.

Biskuitboden auflegen und einfrieren bzw. einkühlen.

Vor dem Servieren mit Kokosflocken panieren. Die Gesichtsteile und Hüte aus Marzipan modellieren.

n.