

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Lambadaschnitten

**55 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



---

### Zutaten

Für das Biskuit: 5 Eier (Größe L), 200 g Kristallzucker, Prise Salz, Abrieb von ½ Bio-Zitrone, 140 g glattes Mehl, 100 g feine Kokosflocken.

Für das Maracujagelee: 1 Liter Maracujasaft, 100 g Zucker, 2 Packungen Vanillepuddingpulver (75 g).

Für die Obersschicht: 400 g Obers, 3 Blätter Gelatine, 50 g Kokossirup (z.B. von Monin).

Außerdem: etwa 30 Biskotten; für die Tränke 200 g Läuterzucker und 200 g Batida de Coco-Likör verrühren; ca. 150 g zerlassene dunkle Schokolade; Passionsfrüchte.

### Zubereitung

Mehl und Kokos trocken vermischen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit etwa einem Drittel des Zuckers und Zitronenschale und Salz aufschlagen. Anschließend das Eiklar mit dem Restzucker zu cremigem Schnee 8-10 Minuten schlagen und mit der Dottermasse vermischen. Das Mehlgemisch unterheben und in die vorbereitete Backform füllen. Bei etwa 160 °C Heißluft 20 bis 30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für das Maracujagelee etwa drei Viertel des Maracujasafts mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den Rest vom Saft mit dem Puddingpulver anrühren und in den kochenden Saft einrühren. Unter ständigem Rühren gut durchkochen und sofort auf den Biskuitboden schütten. Glattstreichen und auskühlen lassen.

Für die Obersschicht die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und mit dem Kokossirup auf etwa 40 °C erwärmen. Das Obers cremig aufschlagen und die Gelatine vorsichtig untermischen. Auf die Maracujagelee-Schicht streichen und die getränkten Biskotten schön anordnen. Mindestens 3 Stunden (bzw. über Nacht) zugedeckt kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokolade und Passionsfrüchten garnieren.