

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Ananas-Kokos-Schnitten

Zutaten für den Teig:

230 g Hartweizengrieß

190 g Mehl

1 /2 TL Backpulver

7 Eier

150 g Zucker

50 g zerlassene Butter

1 TL Limettensaft

130 g frisch geraspelt Kokosnussfleisch

Für den Limettensirup:

500 g Zucker

8 cl Cachaca (brasilianischer Zuckerohrschnaps oder weißer rum)

Für die Kinder 8 cl Milch

2 unbehandelten Limetten

Für die Canache-Glasur:

170 g Halbbitter-Kuvertüre

150 ml Sahne

20 g Butter

1 TL Zucker

450 g Ananaskonfitüre

50 g frisch geraspelt Kokosnussfleisch

Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen eckigen Teigrand von 24 cm Breite und 36 cm Länge daraufgeben.

Den Hartweizengrieß mit dem Mehl und dem Backpulver mischen. Die Eier mit dem zucker schaumig schlagen. Nacheinander die zerlassene lauwarmer Butter und den Limettensaft einrühren. Den Kokosraspel und das Grieß-Mehl-Gemisch unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben, die Oberfläche glatt streichen. Im heißen Backofen 25 – 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Limettensirup 500 ml Wasser mit Zucker in einer Kasserolle zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Den Zuckerohrschnaps, Rum oder die Milch, den Limettensaft und die –schale einrühren, die Kasserolle vom Herd nehmen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen, die Unterseite des Kuchens mit der Hälfte des Limettensirups tränken. Das Backpapier wieder auflegen, den Kuchen umdrehen und auf das Kuchengitter setzen. Die Oberseite des Kuchens mit dem restlichen Limettensirup beträufeln. Die Ananaskonfitüre erhitzen und glatt rühren, die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen, erkalten lassen. Für die Canache-Glasur die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit der Butter und dem zucker erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren, die Masse etwas abkühlen lassen. Die Canache-Glasur auf den Kuchen streichen und etwas anziehen lassen. Das Tortenfoto auf den Kuchen legen und ringsherum mit Kokosraspeln garnieren.