

Batida-de-Coco-Torte

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
etwa 2 EL Milch

Kokosmasse:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Puderzucker
175 g Kokosraspel
4 EL Kokoslikör

Füllung:

2 Bananen (etwa 300 g)
1 EL Zitronensaft
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 EL Kokoslikör

Außerdem:

25 g Kokosraspel



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Den Kokoskuchen bereits 1 Tag vor dem Füllen backen. Backofen vorheizen. Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Kokosmasse: Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben und nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kokosraspel und Likör vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben.

Gut 1/3 des Rührteiges in die Kastenform füllen und glatt streichen. Kokosmasse darauf geben und ebenfalls glatt streichen, mit dem übrigen Teig bedecken, nochmals glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 60 Min.

Nach 20 Min. Backzeit Kuchen mit einem scharfen Messer etwa 2 cm tief längs einschneiden. Gebäck nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Kuchen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig lösen und das Gebäck gleichmäßig zweimal der Länge nach senkrecht durchschneiden.

5. Füllung: Bananen schälen, 1 1/2 Stück davon vierteln, in sehr kleine Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Likör kurz unterrühren. Zuletzt Bananenstücke unter 1/3 der Sahnemasse heben. Jeweils die Hälfte der Bananen-Füllung auf die Schnittseite der beiden Seitenteile des Kuchens streichen. Kuchen wieder zusammensetzen und leicht andrücken. Gebäck mit übriger Sahne rundherum einstreichen, 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Übrige 1/2 Banane in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft bestreichen. Vor dem Servieren das Gebäck mit Bananenscheiben und Kokosraspeln garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 39 g, Kh: 42 g, kJ: 2.312, kcal: 552