

Kokoscreme mit Cantuccini und Himbeeren

Leckeres Kokosdessert mit vegetarisches Geliertmittel

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

90 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

25 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (der Größe M)

etwa 2 EL Wasser

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Himbeerpüree:

200 g tiefgekühlte Himbeeren

50 g Zucker

15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Kokoscreme:

1 Dose Kokosmilch (400 ml)

50 g Zucker

3 Btl. Dr. Oetker vegetarisches Geliertmittel

50 g Kokosraspel

200 g kalte Schlagsahne

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss die Mandeln unterkneten. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Die Rollen mit Abstand auf das Blech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten



- 3 Die noch nicht durchgebackenen Gebäckstangen mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche oder ein Brett ziehen und etwa 25 Min. abkühlen lassen.
- 4 Jede Stange mit einem scharfen Messer schräg in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Himbeerpüree:

Himbeeren auftauen lassen und anschließend mit dem Zucker pürieren. Püree mit Gustin in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren aufkochen und erkalten lassen.

6 Kokoscreme:

Kokosmilch, Zucker und vegetarisches Geliermittel in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und unter Rühren aufkochen. Dann erkalten lassen. Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Sahne steif schlagen. Kokosmasse mit dem Mixer (Rührstäbe) durchrühren. Sahne und Kokosraspeln unterheben.

- 7 Etwa 3/4 der Cantuccini zerbröseln und auf Dessertgläser verteilen. Himbeerpüree gleichmäßig daraufgeben. Kokoscreme darübergießen und mit den restlichen Cantuccini verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cantuccini können Sie auch einige Tage im Voraus zubereiten. Dann in gut schließenden Dosen aufbewahren.
- Noch schneller geht es, wenn Sie fertige Cantuccini (Handelsware) nehmen.

