

TROPISCHE BLUME AUS MARACUJA UND KOKOS

... hier ist die Kokosnuss

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

BROWNIEBODEN

200g Puderzucker, 3Eier und das Salz leicht erwärmen und zusammen schaumig schlagen. Die Butter und das Palmin zusammen mit der Bitter- und der Vollmilchkuvertüre auf 35°C auflösen und unter die Puderzuckermasse heben. Das Weizenmehl unterziehen und den Teig in eine Backform füllen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

MARACUJAFÜLLUNG

5 Eier trennen. 280ml Maracujasaft mit 100g Puderzucker und 5 Eigelb unter rühren abbinden. 5 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Masse auflösen. 300ml Schlagsahne nach dem Abkühlen unter die Grundmasse heben und alles auf dem Brownieboden verteilen und kühl stellen.

KOKOSFÜLLUNG

260ml Kokosmilch mit 40g Puderzucker und dem Kokoslikör leicht erwärmen. (Essen Kinder mit, erhitzen, bis der Alkohol verkocht ist) 5 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und in der leicht erwärmten Masse auflösen. 280ml Schlagsahne nach dem Abkühlen unterheben. Auf die Maracujafüllung geben und wieder kühl stellen.

150ml Maracujasaft, 100ml Wasser und 80g Zucker erwärmen und mit dem Tortengusspulver andicken. Die zuvor gut gekühlte Torte damit übergießen und mit Schokodekor und Physalis garnieren. Wer so eine schöne Blume wie Lars Wickenburg machen möchte: Schokolade in Form von Blütenblättern auf die Arbeitsplatte streichen und erkalten lassen, die Blütenblätter danach in einem flüssigen Schokoklecks blütenförmig anordnen, am besten in einem Schälchen, damit sie rundherum abgestützt werden können. Vorm Herausnehmen abkühlen lassen und dann mit einem weiteren Schokoklecks auf dem Kuchen befestigen.

340g Puderzucker
 8 Eier
 5g Salz
 150g Butter
 30g Palmin
 80g Bitterkuvertüre 70%
 10g Vollmilchkuvertüre
 80g Weizenmehl
 430ml Maracuja-
 saft (ungezuckert)
 10 Blatt Gelatine
 580ml Sahne
 260ml Kokosmilch
 50ml Kokoslikör
 100ml Wasser
 80g Zucker
 Tortengusspulver für 200ml
 Flüssigkeit