Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

# Kokoskuchen mit Gurkencreme und eingelegten Gurken

Griaß di Rezepte

Frühling

Muttertag

Torten

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●●●○

Für den Kokoskuchen Ei, Zimt, Salz, Zucker im Schneekessel schaumig schlagen. Kokosette, Mehl, Backpulver vermischen und zugeben. Das Sonnenblumenöl nach und nach in die Eiermasse einlaufen lassen, Mascarpone zugeben, dann die Mehlmischung unterheben und die Masse 1 cm hoch auf ein Backtrennpapier aufstreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen dann auskühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen.

Für die marinierten Gurken die entsafteten Gurke mit Zitronen- und Orangensaft sowie Kristallzucker verrühren. Guarkernmehl oder Maizena mit dem Schneebesen zugeben, abbinden und 10 Minuten kalt stellen. Die Gurken in feine Scheiben schneiden, in die Flüssigkeit einlegen, dann 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Gurkencreme Gurkensaft, Basilikum, Limettenschale, Kristallzucker erwärmen, nicht aufkochen, die ausgedrückte Gelatine zugeben. Schlagobers und den Limettensaft mit dem Stabmixer einlaufen lassen. Eine Wannenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Es sollte 1,5 cm hoch sein. Dann 6 Stunden oder besser über Nacht kalt stellen. Aus der Form nehmen und die Gurkencreme in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Für die Limettencreme Eier und den Kristallzucker im Schneekessel gut verrühren, dann die restlichen Zutaten außer Butter und Mascarpone zugeben. Auf 85 °C unter ständigem Rühren erhitzen. Auf 40 °C abkühlen lassen, dann durch ein Sieb streichen und die Butter mit dem Stabmixer einmixen. Nun den Mascarpone hinzufügen und glatt rühren. 3 Stunden kalt stellen. Nochmals glatt rühren und in einen Dressiersack füllen. Die Gurkencreme auf dem Kokoskuchen mit Limettencreme, Gurkenscheiben, Minze, Pistazien und Gurkensauce anrichten.

## Zutaten

- Für den Kokoskuchen:
- 50 g Kokosette
- 80 g Mascarpone
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Zimt, gemahlen
- 80 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 70 ml Sonnenblumenöl
- Für die marinierten Gurken:
- 100 ml entsaftete Gurke (ohne Entsafter Gurke mit Stabmixer/Cutter pürieren)
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 30 g Kristallzucker
- 2 Msp. Guarkernmehl oder Maizena
- 1 Mini-Gurke
- Für die Gurkencreme:
- 300 g Gurke, entsaftet
- 5 g Basilikum
- 1 Limette, Schale gerieben
- 70 g Kristallzucker
- 4 Blatt Gelatine, in reichlich
- kaltem Wasser eingeweicht
- 100 ml Schlagobers
- 35 ml Limettensaft

Für die Limtttencreme:

2 Eier

70 g Kristallzucker

60 g Zitronensaft

50 g Butter, in kleine Stücke geschnitten

100 g Mascarpone

gehackte Pistazien

etwas Minze