

# KUCHENGLÜCK

## Kokos-Ananas Torte



### ZUTATEN (Springform Ø 26cm)

#### Für den Teig:

- 3 Stk. Eier (Gr. M)
- 1 unbehandelte Orange
- 120 g Zucker

#### 200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 200 g Kokosraspel
- 1 Pck. Backpulver
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht ca.490g)
- 250 g Aprikosenmarmelade

#### Für die Füllung:

- 2 Stängel frisches Zitronengras
- 600 ml Kokosmilch
- 10 Blatt Gelatine
- 3 Limetten
- 60 g Zucker

#### 50 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 250 ml Schlagsahne
- 100 g Kokosraspel



### ZUBEREITUNG

#### Für den Teig:

1. Die Form fetten, den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eigelb vom Eiweiß trennen. Von der Orange 2 TL Schale abreiben, dann den Saft auspressen.
3. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen und beiseitestellen. Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit den Kokosraspeln und dem Backpulver vermengen und mit der Kokosmilch und der Eigelbmasse verrühren. Den Eischnee darauf geben und mit einem großen Löffel unterheben.
4. Die Masse in die Form streichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 45 min. backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Den Boden quer halbieren, die untere Hälfte mit Aprikosenmarmelade bestreichen und wieder in die Springform legen. Die Ananasscheiben in einem Sieb gut abtropfen lassen, kleinwürfeln, darauf verteilen und den Springkuchenrand wieder darum spannen.

#### Für die Füllung:

6. Zitronengras mit dem Messerrücken plattklopfen. In einem Topf 500 ml der Kokosmilch aufkochen lassen, dann bei mäßiger Hitze sieden lassen. Währenddessen die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Schale von den Limetten abreiben, Limetten auspressen. Limettensaft mit dem Zucker, der restlichen Kokosmilch und dem **KOMEKO KUCHENGLÜCK** verrühren. Die Masse mit einem Schneebesen unter die heiße Kokosmilch rühren. Einmal aufkochen lassen, dann den vom Herd nehmen. Die abgetropften Gelatineblätter darin auflösen, Die Kokosmilch durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, dann kaltstellen.
7. Die Sahne steif schlagen.
8. Sobald die Kokosmilch zu gelieren beginnt, die Schlagsahne unter die Masse heben und auf den Tortenboden streichen.
9. Den Tortendeckel mit der restlichen Marmelade bestreichen, in 12 oder 14 gleichmäßige Tortentücke schneiden und auf die Sahnemasse setzen. Mit den Kokosraspeln bestreuen.
10. Vor dem servieren mindestens 3 Stunden kaltstellen.



glutenfrei

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

