KUCHENGLÜCK

Gâteau Ananas & Coco

KOMEKO

INGRÉDIENTS (Ø 26cm)

Pour le Biscuit :

3 Œufs (M)
1 Orange non traitée
120 g Sucre
200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
200 g Noix de coco râpée
1 sachet Levure chimique
400 ml Lait de coco
490 g Ananas en tranches
250 g Confiture d'abricot
1 pincée Sel

Pour la Garniture :

2 tiges Lemongrass (Citronnelle) fraîche
600 ml Lait de coco
10 feuilles Gélatine
3 Citrons verts
60 g Sucre
50 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
250 ml Crème fouettée

PRÉPARATION

Pour le Biscuit :

1. Graisser le moule, préchauffer le four à 180°C.
2. Prélevez 2 cc. de zeste d'orange, puis pressez le jus.
3. Séparez le jaune d'œuf des blancs d'œufs. Battre les blancs d'œufs avec le sel et la moitié du sucre jusqu'à consistance ferme et réserver.
4. Battez les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
5. Mélangez la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK, la noix de coco râpée, a levure chimique et incorporez le lait de coco ainsi que les jaunes d'œuf. Versez les blancs d'œufs montés sur le dessus et incorporez-les délicatement.
6. Versez le mélange dans le moule et faites cuire 45 minutes à 180°C. Laissez refroidir après cuisson.
7. Couper le biscuit en deux disques, remettre la moitié inférieure dans le moule et l'enduire de confiture d'abricot. Réservez l'autre moitié.
8. Égouttez les tranches d'ananas dans un tamis, hachez-les un peu, disposez sur le fond de biscuit.

Pour la Garniture :

1. Écrasez le lemongrass avec le dos du couteau. Faites infuser dans 5/6 du lait de coco, portez à ébullition puis laisser mijoter à feu moyen.
2. Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
3. Prélevez le zeste des citrons verts, puis pressez le jus. Mélangez avec le sucre, le reste du lait de coco et la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK.
4. Incorporez avec un fouet dans le lait de coco infusé et portez le tout à ébullition.
5. Retirez du feu et dissolvez-y les feuilles de gélatine égouttées. Passez au tamis puis laissez refroidir.
6. Battez la crème jusqu'à consistance ferme.
7. Dès que l'appareil commence à gélifier, incorporez la crème fouettée. Étalez ensuite sur le fond du gâteau.
8. Découpez la moitié de biscuit restante en 6, 8 ou 10 parts selon votre connaissance, et placez-la sur la crème (pour reconstituer la forme du biscuit – cela facilitera la découpe du gâteau au moment de servir)
9. Étalez finement sur le gâteau le reste de marmelade, et saupoudrez généreusement de noix de coco râpée.
10. Laissez reposer au moins 3 heures avant de servir.

Sans Gluten

www.komeko.de