

KUCHENGLÜCK

Gâteau renversé à l'ananas



INGRÉDIENTS (moule Ø 26cm)

- 1 Ananas
- 150 g Beurre
- 100 g Sucre brun
- 3 Oeufs (M)
- 1 sachet Sucre vanillé
- 160 g Noix de coco râpée
- 130 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ½ Orange bio (zestes)
- 1 c.a.c Levure chimique



PRÉPARATION

1. Peler l'ananas et le couper en tranches de 2 cm d'épaisseur, retirer le cœur.
2. Préchauffez le four à 170 °C chaleur haut/bas. Beurrez le plat de cuisson et saupoudrez de 2 cuillères à soupe de sucre brun, disposez les tranches d'ananas de manière décorative sur le dessus.
3. Séparez les œufs, battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et la moitié du sucre et mettez-les de côté.
4. Batta les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à obtenir une mousse blanche. Ajoutez 150 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé, 160 g de noix de coco râpée, 130 g de KOMEKO KUCHENGLÜCK, le zeste d'une orange biologique râpée et 1 cuillère à café de levure chimique.
5. Incorporez les blancs d'œuf battus et répartissez le mélange sur les tranches d'ananas.
6. Faites cuire au four pendant 45 minutes, sortez, laissez bien refroidir et retournez sur un plat à gâteau.

Conseil : vous pouvez également utiliser des tranches d'ananas en conserve pour cette recette.

