

# Schoko-Kokos-Kuchen

**Für eine Kuchenform (8 Stücke):**

**Für den Boden:**

1 Eiweiß (Eigelb)                      140 g Kokosraspel      50 g Zucker

1 Prise Vanillesalz                      30 g weiche Butter

**Für die Füllung:**

150 g Zartbitterschokolade              100 g weiche Butter      100 g Zucker

1 TL Instant-Espressopulver              1 Eigelb                      2 Eier

1 Prise Salz

Für den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Eiweiß, Kokosraspel, Zucker, Vanillesalz und weiche Butter mischen, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig in eine Backform (23 cm Durchmesser) verteilen und fest an Boden und Seiten andrücken. Die Masse ist etwas trocken, doch genau so soll sie sein.

Die Form mit dem Teig 1 Stunde in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen, anschließend ca. 15 Minuten zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Ofen auf 175 Grad Umluft (oder Unterhitze) vorheizen.

Die weiche Butter mit Zucker mit der Küchenmaschine oder Handmixer fluffig aufschlagen. Espresso-Pulver hinzufügen. Dann Eigelb und Eier nach und nach unterrühren. Salz und die abgekühlte, geschmolzene Schokolade hinzufügen und nur so lange rühren, bis alles gerade so vermengt ist.

Die Füllung auf den gekühlten Boden in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 13-15 Minuten backen. Die Füllung ist dann noch etwas wackelig, das ist okay. Vor dem Servieren den Kuchen 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 05. Oktober 2018