



KAFFEE-KOKOS-KUCHEN

ZUTATEN

Für 1 Blech mit 20 x 30 cm

Für den Boden

- 175 g Mehl
- 1 geh.TL Backpulver
- 25 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 40 g Pflanzenöl
- 100 ml Sojadrink
- 100 ml Wasser

Für die Kaffee-Schicht

- 250 ml frisch gebrühter Kaffee
- 20 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 75 g Margarine
- 50 g iChoc Classic Schokolade
- 20 g Puderzucker

Für die Kokos-Schicht

- 200 g Kokosmilch (den flüssigen und festen Teil der Dose vorher gut verrühren)
- 50 g Margarine
- 80 g iChoc White Vanilla Schokolade

Außerdem

- iChoc Classic Schokolade zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden Mehl, Backkakao, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Abwechselnd Sojadrink, Wasser und Öl zugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
3. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 190 °C Ober- / Unterhitze etwa 15 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend komplett auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit für die Kaffee-Schicht einen Pudding kochen. Dazu 3 – 4 EL vom Kaffee abnehmen und mit Stärke und Zucker glattrühren.
5. Den restlichen Kaffee in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Stärke-Zucker-Gemisch unter Rühren zugeben und kurz eindicken lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. 50 g iChoc Classic im Wasserbad schmelzen. Dann die Schokolade zusammen mit der Margarine und dem Puderzucker in einer Schüssel glattrühren.

7. Anschließend esslöffelweise den erkalteten Kaffee-Pudding unter die Schokoladenmasse rühren.

8. Die Masse gleichmäßig auf dem kalten Kuchenboden verteilen. In den Kühlschrank stellen und anziehen lassen.

9. Für die Kokos-Schicht die White Vanilla Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zusammen mit der Margarine und der Kokosmilch in einer Schüssel zu einer homogenen Masse rühren.

10. Die Kokos-Schicht auf der bereits fest(er) gewordenen Kaffee-Schicht verteilen und glattstreichen. Erneut im Kühlschrank anziehen lassen.

11. Kurz vor dem Servieren in Stücke schneiden und nach Belieben mit geraspelter oder fein gehackter iChoc Classic bestreut servieren.