

Kokoscake Barbara Rezept gemailt von Brigitte Del-Prete
Für eine Cakeform von 30 cm, Form ganz mit Backpapier auslegen

125 g Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren
175 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
150 g Kokosraspel
1 ¼ dl Milch alles darunterrühren
4 Eiweiss
1 Prise Salz zusammen steif schlagen
2 Esslöffel Zucker begeben, kurz weiterschlagen
250 g Mehl und
2 Teelöffel Backpulver beides sieben, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Kokosguss

100 g Kokosraspel
50 g Baumnüsse, grob gehackt
80 g Rohrzucker oder Zucker
30 g Butter oder Margarine, weich
1 ¼ dl saurer Halbrahm
2 Esslöffel Rahm alles mischen

Verzieren: Nach ca. 30 Min. Backzeit Cake mit dem Kokosguss bestreichen, fertigbacken.
Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank, ca. 3 Tage