

Coconut Pie

Keksboden

200 g (Vollkorn) Butterkekse
80 g Butter, geschmolzen
1 Prise Salz

Kokospudding Creme

50 g Maisstärke
130 g Zucker
200 ml Schlagsahne
400 ml Kokosmilch
4 Eigelb
1/2 TL Salz
50 g Kokosflocken
4 Blatt Gelatine

Sahne Topping

80 g Kokoschips (grob)
300 ml Schlagsahne
1 Pckg Vanillezucker
1 Pckg Sahnesteif

Für 1 Tarteform oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück)

Dauer: 60 min + 4 Stunden Kühlzeit (mindestens)

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Keksboden die Butterkekse in einer Küchenmaschine (oder von Hand in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zu Bröseln verarbeiten. Die geschmolzene Butter mit den Kekskrümel und dem Salz mischen, in eine Kuchenform geben, andrücken und 10 Minuten backen. Es ist wichtig den Kuchenboden danach auskühlen zu lassen, das dauert ca. 30 Minuten.

Für die Kokosnuss-Pudding-Füllung Stärke, Zucker und Sahne in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit dem Schneebesen rühren bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Kokosraspel) untermischen und alles für ca. 10 Minuten erhitzen. Die Masse sollte heiß sein, aber nicht kochen. Kontinuierlich rühren bis die Konsistenz puddingartig wird, dann den Topf vom Herd nehmen und die Kokosraspel untermischen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und einrühren. Den Kokospudding etwas abkühlen lassen und dann auf dem Keksboden verteilen.

Den Coconut Pie im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden, oder über Nacht, kühlen, bis der Pudding fest ist.

Vor dem Servieren die Kokosflocken in einer Pfanne bei schwacher Hitze goldbraun anrösten. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf dem Pie verteilen. Die gerösteten Kokosraspeln darüber streuen und servieren.

Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.

