



COCOS BOUNTY CAKE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

Eine leichte und sommerliche Kombination. Die süße Mango verstärkt das Kokosaroma und gibt dem Dessert einen Hauch von Karibik.

4 Stk. Cocos Bounty Cake
in beliebiger Form und Größe zuge-
schnitten (Kröswang)

KOKOESPUMA

400 g Kokospüree von Boiron
300 g Sahne
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine
9 g Pro Espuma von Sosa

KOKOSGEL

300 g Kokospüree
150 g Batida de Coco
4,5 g Agar Agar

MANGO-KOKOS-SORBET

400 g Mangopüree von Boiron
170 g Kokospüree von Boiron
30 g Zucker
13 g Stabilisator
20 g Trimolin

MANGO-KOKOS-SAUCE ZUM MARINIEREN

300 g Mangopüree
150 g Kokospüree
30 g Zitronensaft

MANGOBAISER

110 g Mangosaft
50 g Isomalt
50 g Kristallzucker
13 g Albumin
40 g Dextrose
5 g Zitronensaft

KOKOSNUSS GERASPELT

2 Stk. Kokosnuss frisch
1 TL Kokosflocken getrocknet

KOKOESPUMA

Alle Zutaten miteinander aufkochen und Gelatine zugeben, in Isi-Flasche füllen und mit zwei NO₂-Kapseln begasen, mindestens 3 Stunden kalt stellen.

KOKOSGEL

Alle Zutaten miteinander aufkochen und auf ein Blech gießen, aushärten lassen.
Ganz glatt mixen und durch ein Sieb streichen, in eine Spritzflasche füllen.

MANGO-KOKOS-SORBET

Alle Zutaten miteinander aufkochen und im Pacojet oder in der Eismaschine frieren.

MANGO-KOKOS-SAUCE ZUM MARINIEREN

Alle Zutaten verrühren und die frisch geschnittene Mango damit marinieren.

MANGOBAISER

Alle Zutaten miteinander vermischen und glatt mixen, eine halbe Stunde kühlen, dann in einer Rührmaschine auf Stufe 3 20 Min. aufschlagen.

Mit einem Spritzsack kleine Macarons spritzen.

Im Dehydrator bei 65 °C 12 Stunden trocknen und trocken aufbewahren.

SIMON TAXACHER.

COCOS BOUNTY CAKE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN 1/2

KOKOSNUSS GERASPELT

Kokosnuss aufbrechen und das Fleisch von der äußersten Schale trennen.

Mit einem Sparschäler nun die innere braune Haut auf dem Fleisch der Kokosnuss entfernen, sodass nur das weiße Fruchtfleisch übrig bleibt.

Fein raspeln und in einem luftdichten Behälter gekühlt aufbewahren.

Das frisch geraspelte Kokosfleisch mit getrockneten Kokosflocken vermengen.

Fertigstellung

Die Cocos Bounty Cakes auf dem Teller platzieren. Mit den Mangos, Kokosgel, Macarons, Kokosraspeln und der Kokospuma abwechselnd anrichten. Das Sorbet dazugeben und mit Zitronenverbene verfeinern.

