



COCONUT CREAM PIE für eine 26er Springform

Zutaten Boden

330g Mehl
130g Zucker
130g Butter
2 große Eier
2 Pk Vanillezucker
1 Pk Backpulver
Prise Salz
+ Backpapier und Linsen zum Blindbacken

Zutaten Füllung

4 große Eigelb
30g Stärke
1 Dose Kokosmilch
240ml 3,5 % Milch
100g Zucker
Prise Salz
80g Kokosflocken
30g Butter
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Topping

360g Schlagsahne
10g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Pk Sahnesteif
+ Kokosflocken zum Dekorieren

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten mit einem Knethaken oder der Hand zu einem homogenen Teig verkneten und in die Springform drücken und den Rand komplett hochziehen
2. mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen
3. ein Backpapier mit Linsen auf den Teig geben und das Ganze bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 45 min Blindbacken
4. anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Füllung

1. Eigelbe und Stärke in einer separaten Schüssel vermischen
2. Kokosmilch, Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen
3. circa 3 EL von der kochenden Flüssigkeit entnehmen und zur Eigelb-Stärke geben und verrühren
4. die Eigelbmasse nun zur kochenden Milchmasse unter ständigem Rühren geben
5. die Hitze abschalten und Butter, Kokosflocken und Vanilleextrakt hinzufügen und unterheben
6. die heiße Masse auf den ausgekühlten Boden gießen und für circa 1-2 Stunden kaltstellen

Zubereitung Topping

1. die Sahne mit Vanilleextrakt verrühren und mit Sahnesteif aufschlagen
2. den Puderzucker vorsichtig während dem Schlagen dazugeben
3. die Masse auf dem vollständig durchgekühlten Kuchen verteilen und mit Kokosflocken vestreuen (diese kann man auch nach Wunsch vorher in einer Pfanne mit niedriger Hitze leicht rösten)

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!