

Mooskuchen von Beans on Bike

Zutaten

5 Eigelb
250 g Margarine
200 g Zucker
2 TL Natron (gestrichen)
1 Vanillezucker
200 g Schmand
200 g Mehl
50 g Speisestärke
7 EL echter Kakao
5 Eiweiß
4 EL Puderzucker
180 g Kokosfett
1 TL Kaffeepulver

(feinst gemahlen)

Zubereitung

Ofen vorheizen auf 180° C. Die Eier trennen.

Die Margarine schmelzen.

In einer großen Schüssel die Eigelbe, Margarine, Zucker, Vanillezucker, Kakao, Natron und den Schmand verrühren. Nach und nach das Mehl und die Stärke untermischen. Rühren bis die Masse glatt und geschmeidig ist.

In eine gefettete runde Springform geben. Im Ofen ca. 30 min backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen auskühlen lassen. Sollte er sich stark gewölbt haben, das Dach mit einem großen Brotmesser flach abschneiden.

Creme: Kokosfett schmelzen. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und das Kokosfett vorsichtig unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen verteilen.

Mit ganz fein gemahlenem Kaffeepulver wirklich nur ganz dünn per Sieb aus 50 cm Höhe bestäuben, nur dann tritt der färbende Effekt ein! Kuchen in einem kühlen Raum (aber nicht im Kühlschrank!) 24 Stunden ruhen lassen. Dann sollte er schön moosig ausschauen!