MAHIKI

WHITE COCONUT

REZEPT BOOKLET

LONGDRINKS / COCKTAILS / FOOD

MAHIKIRUM MAHIKICOCONUT

LONGDRINKS

MAHIKI WHITE COCONUT & PASSION

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen
2. 50 ml MAHIKI White Coconut und 200 ml Maracujasaft hinzufügen
3. Umrühren und mit Passionsfrucht oder Limettenspalte garnieren

MAHIKI WHITE COCONUT & CHERRY

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen
2. 50 ml MAHIKI White Coconut und 200 ml Kirschsaft hinzufügen
3. Umrühren und mit Cocktailkirsche oder Limettenspalte garnieren

MAHIKI WHITE COCONUT & MANGO

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen
2. 50 ml MAHIKI White Coconut und 200 ml Mangosaft hinzufügen
3. Umrühren und mit Mangofächer oder Limettenspalte garnieren

MAHIKI WHITE COCONUT & PINEAPPLE

1. Einen Tiki-Becher mit Eiswürfeln füllen
2. 50 ml MAHIKI White Coconut und 200 ml Ananassaft hinzufügen
3. Umrühren und mit Ananas- oder Limettenspalte garnieren.

MAHIKI ORANGE FLIP

1. Ein Glas mit Crushed Ice füllen und zwei Orangenscheiben hinzugeben
2. 50 ml MAHIKI White Coconut und 200 ml Orangensaft hinzugeben
3. Umrühren und mit Orangenscheibe garnieren

COCKTAILS

Unsere Cocktailrezepte wurden zusammen mit der Barschule München entwickelt.

BARSCHULE MÜNCHEN ACADEMY OF MODERN BARTENDING

MAHIKI MAMA

1. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen
2. 40 ml MAHIKI White Coconut, 20 ml Coffee flavoured Rum, 20 ml Limettensaft, 10 ml weißer Schokoladensirup und 80 ml Maracujasaft hinzugeben und kräftig shaken
3. In einen mit Eiswürfeln gefüllten Tiki-Becher abseihen und mit einer Orangenscheibe oder Raffaello garnieren

MAHIKI MILKY MULE

1. Einen Tiki-Becher mit Eiswürfeln füllen
2. 50 ml MAHIKI White Coconut, 10 ml Limettensaft und 10 ml Mojitosirup hinzugeben und mit Ginger Beer auffüllen
3. Umrühren und mit Limettenspalte garnieren

MAHIKI CUCUMBER

1. In einem Shaker 10-15 cm frisch geschälte Gurke zerdrücken (muddeln) und mit Eiswürfeln füllen
2. 50 ml MAHIKI White Coconut und 10 ml Birnensirup dazugeben und kräftig shaken
3. Einen Tiki-Becher mit Crushed Ice füllen und den Drink darin zweifach abseihen (double strain), mit Gurkenscheiben garnieren

MAHIKI BLUEBERRY KISS

1. 50 ml MAHIKI White Coconut, 2 EL frische Blaubeeren, 80 ml Buttermilch (alternativ Milch) und Crushed Ice in einen Blender geben und durchmixen
2. Alles in einen Tiki-Becher geben
3. Mit frischen Blaubeeren und Kokoschips garnieren

MAHIKI SUNRISE

1. Einen Tiki-Becher mit Crushed Ice füllen
2. 40 ml MAHIKI White Coconut und 120 ml Orangensaft dazugeben, umrühren und mit 20 ml Kirschlikör übergießen (floaten)
3. Mit einer Orangenscheibe garnieren

COFFEE

MAHIKI WHITE COFFEE

1. 40 ml MAHIKI White Coconut und 10 ml Karamellsirup in ein Glas geben
2. Mit ca. 150 ml heißem Cappuccino aufgießen
3. Mit Milchschaum und einer Kugel Raffaello dekorieren

MAHIKI PASSIONFRUIT CAKE

ZUTATEN

BODEN

4	Eier Bio Gr. M
200 g	Zucker
200 g	Dinkelmehl Type 630
1 TL	Backpulver
4 EL	MAHIKI White Coconut
5 EL	Kokosflocken

MASCARPONE CREME

75 g	Schlagsahne kalt
350 g	Mascarpone kalt
1 P.	Sahnesteif
1 EL	Puderzucker

KOKOSCREMEFÜLLUNG

100 ml	MAHIKI White Coconut (kalt)
300 g	Mascarpone (kalt)
4 TL	Sahnesteif

FÜLLUNG

3	Passionsfrüchte
3 EL	Kokosflocken

DEKO

1	Passionsfrucht
3-4 EL	Kokosflocken
	Sprühsahne
	Raffaello

ZUBEREITUNG

BODEN

1. Den Backofen auf 175° Ober,- Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe schaumig rühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Ei-Zuckermischung hinzugeben.
4. MAHIKI White Coconut und die Kokosflocken unterrühren bis ein cremiger Teig entsteht.
5. Den Backring auf Ø18cm einstellen, in Backpapier einschlagen und auf das Backblech setzen.
6. Den Teig in den Backring füllen und mit dem Teigschaber etwas hochziehen.
7. Backzeit: 40 Minuten auf mittlerer Schiene.
8. Boden auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

MASCARPONECREME

Die kalte Mascarpone mit der kalten Sahne, dem Puderzucker und dem Sahnesteif in einer Schüssel locker aufschlagen und kaltstellen.

KOKOSCREMEFÜLLUNG

Für die Kokoscremefüllung die kalte Mascarpone mit der kalten Sahne und dem Sahnesteif aufschlagen und den kalten MAHIKI White Coconut langsam hineinlaufen lassen. Nochmals aufschlagen und danach kaltstellen.

FERTIGSTELLUNG

1. Den Boden waagerecht in 2 Böden teilen.
2. Den ersten Boden auf einer Tortenplatte platzieren und den Backring (Tortenring) herumsetzen.
3. Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel füllen und einen Rand spritzen. Anschließend 2-3 EL der Kokoscreme mittig auf den Boden verteilen und glattstreichen.
4. Die Passionsfrüchte teilen und das Fruchtfleisch mit den Kernen und 1 EL Kokosflocken auf der Creme verteilen. Den 2. Boden aufsetzen.
5. Schritt wiederholen und auch auf dem 2. Boden die Creme auftragen. Bei Bedarf kann ein dritter Boden erstellt werden.
6. Die Torte wahlweise mit der Kokoscreme oder der Mascarponecreme einstreichen. Zwischendurch kaltstellen, um eine glatte Oberfläche zu bekommen.
7. Die Torte mit Kokosflocken, Raffaello und dem Fruchtfleisch verzieren
8. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

MAHIKI PASSION POPS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 ml MAHIKI White Coconut
300 ml Kokosmilch
2 Passionsfrüchte

ZUBEREITUNG

MAHIKI White Coconut und die Kokosmilch in einer Schüssel verrühren. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte hinzugeben bis eine cremige Masse entsteht. Die Mischung mit Eisstielen in Eisförmchen füllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

MAHIKI ICE CUBES

ZUTATEN

200 ml MAHIKI White Coconut
100 ml Kokosmilch

Alle Zutaten verrühren und in einer Eiswürfelform gefrieren lassen. Ideal für Fruchtsäfte oder Eiskaffees.

MAHIKI PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 EL	Zucker
100 g	Kokosflocken
400 ml	Kokosmilch
3 Blatt	weiße Gelatine
1 EL	Vanillezucker
3	Passionsfrüchte
5 EL	MAHIKI White Coconut

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Kokosflocken hineingeben und anrösten, danach vom Herd nehmen.
2. Anschließend die Kokosmilch mit dem Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Die Kokosflocken hinzufügen und alles 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend mindestens 12 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
3. Am nächsten Tag die Kokosmilch erneut erhitzen, 1 Minute aufkochen und anschließend durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Die Kokosflocken dabei gut ausdrücken.
4. Nun die Gelatine für etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen den MAHIKI White Coconut in einem Topf erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken und im Kokoslikör auflösen.
5. Die Gelatinemischung zur Kokosmilch geben, alles gut miteinander verrühren und in 4 Dessertförmchen füllen. Die Kokos-Panna Cotta für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
6. Die fertige Panna Cotta mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrüchte und einer Sahnehaube und nach Wunsch mit frischem Obst und Minze garnieren.

MAHIKI COCONUT LIME CAKE

ZUTATEN

375 g	Mehl
2 Pckg.	Vanillezucker
8 EL	Kokosraspeln
1.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2	Bio Limetten
300 g	Zucker
200 g	Butter, zimmerwarm
6	Eier (Größe M)
200 g	Puderzucker
200 ml	MAHIKI White Coconut

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, Vanillezucker, den Kokosraspeln und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel gut miteinander vermischen.
3. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker mit dem Handrührgerät etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Eier nacheinander hinzugeben und auf höchster Stufe etwa 2 Minuten weiterschlagen. Zum Schluss den MAHIKI White Coconut unterrühren.
4. Limetten heiß abspülen und trockenreiben. Schale von 1 Limette auf einer Reibe abreiben. Danach die Limetten halbieren und Saft auspressen.
5. Die Mehlmischung und 2 EL des Limettensafts zum Teig geben und nochmals 1 Minute auf höchster Stufe verrühren. Dann Limettenschale unter den Teig rühren.
6. Eine Kastenform gut einfetten. Teig einfüllen, glattstreichen und etwa 60–80 Minuten in der Mitte des Ofens goldbraun backen. Den Rand mit einem Messer von der Form lösen und den Kuchen vorsichtig stürzen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit dem übrigen Limettensaft (4–5 EL) zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss gleichmäßig über den Kuchen geben und glattstreichen. Mit den Kokosraspeln bestreuen und den Guss fest werden lassen.

MAHIKI COCONUT CHERRY MUFFINS

ZUTATEN

250 g	Mehl
200 g	Kokosflocken
1/2 P.	Backpulver
1 TL	Natron
100 g	Zucker
1 Pckg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	gehackte weiße Schokolade
120 g	flüssige Butter
120 g	Schmand
80 g	Quark
1	Ei
1 Glas	Sauerkirschen
250ml	MAHIKI White Coconut

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Mehl, Kokosflocken, Backpulver, Natron, Salz, Zucker, Vanillezucker und die gehackte weiße Schokolade in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Butter, Quark, Schmand, das Ei und den MAHIKI White Coconut in einer anderen Schüssel cremig rühren.
4. Die Mehl-Kokosflocken-Schokoladenmischung unter die flüssigen Zutaten rühren.
5. Die abgetropften Kirschen unterheben und den Teig auf Muffinförmchen aufteilen.
6. Muffins für ca. 30 Minuten backen.

MAHIKI ICE CREAM

ZUTATEN

200 ml	Schlagsahne
400 ml	Kokosmilch
50 g	Kokosraspeln
100 ml	MAHIKI White Coconut
80 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf den MAHIKI White Coconut in einem Topf aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu umrühren, sodass sich der Zucker auflöst.
2. Den Topf vom Herd nehmen, mindestens 30 Minuten abkühlen lassen und dann den MAHIKI White Coconut hinzugeben.
3. In der Eismaschine gefrieren.

MAHIKI

WHITE COCONUT

MAHIKIRUM MAHIKICOCONUT WWW.MAHIKI.COM