

# Gâteau à la noix de coco et abricots

durée totale **50 min.** 50 min. temps de préparation

## INGRÉDIENTS

20 portions

### Für den Kuchen:

**120 g** weiche Butter  
**80 g** Zucker  
**1 Sachet** Vanillezucker  
**4** Eier  
**100 g** Kokosraspel  
**100 g** gemahlene Haselnüsse  
**100 g** Mehl  
**6 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman

**20 g** Kakao  
**1 càc** Backpulver

### Für die Marillen:

**1 kg** Marillen (alternativ Aprikosen)  
**2 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman

**150 g** Zucker  
**1** Zimtstange  
**0,5** Vanilleschote  
**250 g** de sucre glace  
**120 g** de beurre liquide  
**120 g** d'eau tiède  
**100 g** de noix de coco râpée  
**100 g** de noisettes râpées  
**100 g** de farine lisse  
**3 càs** Sauce soja douce fermentation naturelle Kikkoman

**20 g** de cacao  
**0,5 Sachet** de sucre vanillé  
**4** œufs  
beurre et farine pour le

## PRÉPARATION

### Étape 1

Pour préparer le gâteau, mélanger tous les ingrédients dans un robot de cuisine. Verser dans un moule à manquer préalablement enduit de beurre et de farine. Faire cuire au four préchauffé environ 40 minutes à 180 degrés. Couper les abricots en deux, les dénoyauter et les tailler en tranches grossières. Faire bouillir 125 ml d'eau avec le sucre, le bâton de cannelle et la gousse de vanille, ajouter les abricots, étuver doucement, faire refroidir et répartir les abricots sur le gâteau. Retirer le bâton de cannelle et faire réduire le jus 10 minutes. Laisser refroidir un peu le sirop avant d'en arroser les morceaux d'abricot sur le gâteau.

moule

**Pour les abricots:**

**1 kg** d'abricots

**300 g** de sucre

**1 bouquet** de cannelle

**0,5** gousse de vanille