

GLUTENFREIE ZITRONEN-KOKOSTORTE



Glutenfreie Zitronen-Kokostorte



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Schlag das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre etwa 1/3 des Zuckers dazu und rühre etwa 1-2 Minuten weiter. Stell den Eischnee zur Seite. Verrühre die warme Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker in 3-4 Minuten cremig. Rühre die Eigelbe nacheinander dazu. Mahle die Mandeln fein und rühre sie gemeinsam mit den Kokosraspeln, dem Backpulver, der Stärke und dem Bittermandelaroma in den Teig. Hebe den Eischnee vorsichtig unter. Fülle den Teig in einen Backring mit 24 cm Durchmesser ein und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Lass ihn danach komplett abkühlen. Löse den Backring mit einem Backformmesser und schneide den Tortenboden mit einer Tortensäge einmal durch.

ZUBEREITUNG LEMONCURD

Reibe den gelben Teil der Zitronenschale ab, press den Saft aus und verwende 150 ml davon. Verrühre Zitronenschale,-saft, Stärke, Zucker und die Eier mit einem Schneebesen. Lass die Mischung auf dem Herd bei mittlerer Hitze vorsichtig und unter Rühren einmal aufkochen, das dauert bis zu 5 Minuten. Streich es durch ein Sieb, damit die Klümpchen verschwinden. Rühre die Butter in die heiße Masse ein. Verrühre das Agaragar mit dem Wasser und lass es in einem separaten Topf 2 Minuten sprudelnd aufkochen. Verrühre das Agaragar mit dem Lemoncurd und lass es kurz abkühlen. Fülle es in einen Backring oder in einen Teller (mit Frischhaltefolie auslegen!) mit 20 cm Durchmesser ein und lass es im Gefrierschrank etwa 15-30 Minuten aushärten.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre die Kokosmilch mit dem Agaragar und lass die Mischung 2 Minuten auf dem Herd sprudelnd kochen und lass sie etwas abkühlen. Schlag die Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif. Rühre den Schmand mit einem Schneebesen kurz ein. Rühre etwa 4-6 Esslöffel der Sahnemasse in die warme Kokosmilch, damit die Temperatur angeglichen wird. Verrühre nun die Kokosmilch komplett mit der Sahne.

TORTE FERTIGSTELLEN

Lege den Tortenboden auf eine Tortenplatte und bestreibe sie mit etwas

TEIG:

- 150 g** Butter (zimmerwarm)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Packung Vanillezucker
- 4** Eigelbe
- 4** Eiweiße
- 100 g** Mandeln
- 100 g** Kokosraspeln
- 1 TL** Backpulver
- 80 g** Speisestärke (Maisstärke)
- 6** Tropfen Bittermandelaroma

LEMONCURD:

- 5** Zitronen (unbehandelt, Saft und Schale)
- 1 TL** Speisestärke (Maisstärke)
- 50 g** Zucker
- 3** Eier
- 40 g** Butter
- 15 g** Agar Agar
- 100 ml** Wasser

CREME:

- 200 g** Schmand

GLUTENFREIE ZITRONEN-KOKOSTORTE



Sahnecreme. Lege die Lemoncurd-Fruchteinlage darauf. Lege einen Backring um die Torte und fülle etwa 2/3 der Creme hinein und decke sie mit dem Tortendeckel ab. Verteile die restliche Creme darüber, decke die Torte ab und stell sie für mindestens 4 Stunden kühl. Entferne den Backring mit einem Backformmesser. Streiche etwas Creme von der Oberfläche der Torte an den Rand und bestreue sie mit den Kokosraspeln und -chips. Die Hälfte der Kokosraspel habe ich in einer Pfanne ohne Fett geröstet und abkühlen lassen, damit sie aromatischer werden und Farbe bekommen. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 400 g** Sahne
- 70 g** Puderzucker
- 1** Packung Vanillezucker
- 150 ml** Kokosmilch
- 15 g** Agar Agar

DEKORATION:

- 150 g** Kokosraspeln
- 50 g** Kokoschips