

# ERDBEER-KOKOS-TORTE



Luftiger Biskuit mit Kokos-Sahnecreme und fruchtiger Erdbeer-Einlage.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Backrahmen vorbereiten. Eier, Salz und Zucker ca. 10-15 Min. verrühren, bis die Masse weißcremig und fast standfest ist.

Mehl, Stärke, Backpulver mischen und hinein sieben, vorsichtig unterheben. Kokosraspeln und Butter unterheben und den Teig in die Backform einfüllen. Ca. 35-40 Min. backen, Stäbchenprobe nicht vergessen. Anschließend komplett erkalten lassen.

Inzwischen die Erdbeereinlage vorbereiten: dafür die Erdbeeren, Zitronenschale und -saft, Vanilleextrakt pürieren. Stärke und Wasser vermischen und zu den Erdbeeren dazu geben. Pürierte Erdbeermischung in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und ca. 2-3 Min. köcheln.

Kokosmilch in einen weiteren Topf geben und ca. 10-15 Min. kochen lassen, so dass die Kokosmilch einreduziert ist. Vom Herd nehmen und die klein gehackte, weiße Schokolade einrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Erdbeerpüree und Kokoscreme abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Biskuitteig einmal waagrecht durchschneiden. Erdbeercreme auf dem Boden verteilen, dabei einen 2 cm Rand frei lassen. Einen Tortenring um die Torte spannen.

Mascarpone mit 2 TL San Apart glatt rühren. Sahne mit 4 TL San Apart steifen. Kokoscreme zur Mascarpone geben und glatt rühren. Von der Sahne ca. 100 g beiseite stellen und den Rest unter die Mascarponecreme heben. Kokosraspeln unterheben. 2/3 der Creme auf der Erdbeerfruchteinlage verteilen, bis zum Rand streichen und den Deckel aufsetzen. Restliche Creme auf dem Biskuitdeckel verteilen.

Torte ca. 30, aber besser 60 Min. kühlen.

Den Tortenring entfernen und den Rand der Torte mit etwas Sahne glatt streichen, die komplette Torte mit Kokosraspeln bestreuen.

aufspritzen. Jeweils 1 Raffaello Kugel vor die Rosette setzen. Einen Teil der Erdbeeren in Scheiben schneiden und am Rand der Torte befestigen. Restliche Erdbeeren halbieren und auf der Oberseite der Torte dekorieren.

Torte mindestens 30 Min. kühlen und dann servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## TEIG:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- 200 g Zucker
- 90 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 80 g Kokosraspeln
- 60 g Butter (flüssig)

## ERDBEEREINLAGE:

- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- 250 g Erdbeeren
- Vanilleextrakt
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Wasser

## KOKOSCREME:

- 400 ml Kokosmilch
- 200 g weiße Schokolade
- 75 g Kokosraspeln
- 500 g Mascarpone
- 2 TL San-apart
- 400 g Sahne
- 4 TL San-apart

# ERDBEER-KOKOS-TORTE



## DEKORATION:

- 80 g** Kokosraspeln
- 250 g** Erdbeeren
- 12** Kokoskugeln  
(Raffaello)