

# BOUNTY TORTE / KOKOS / NACHGEMACHT



Die Bounty Torte besteht aus einem schokoladigen Kuchenboden, einer Kokosfüllung, welche fast wie das Original schmeckt und aus einer Schokoladenglasur. Die Torte lässt sich ideal am Vortag zubereiten und schmeckt allen, die Bounty lieben!



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

## SCHOKOLADENKUCHEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5 Minuten weißcremig. Rühre anschließend ein Ei nach dem Anderen hinzu. Rühre die Milch, den Kakao, das Mehl und Backpulver vorsichtig und kurz ein. Fülle den Teig in einen Backring und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 25-30 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen, entferne den Backring und setze einen sauberen Backring außenherum.

## BOUNTY FÜLLUNG

Koche die Milch in einem Topf auf, stelle den Herd dann auf niedrige Stufe und rühre den Zucker, das Vanilleextrakt, den Weichweizengrieß und die Kokosraspeln ein. Rühre die Füllung für etwa 2 Minuten. Nimm sie vom Herd herunter und rühre die Butter ein. Streiche die Füllung noch warm auf den abgekühlten Boden und stelle die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

## SCHOKOLADENGLASUR

Koche die Sahne auf und nimm sie vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein. Lasse die Schokoladenglasur lauwarm abkühlen und gieße dann die Hälfte davon über die Kokosfüllung. Stelle die Torte kühl. Fülle die restliche Schokoladenglasur um und stelle sie ebenfalls kühl. Rühre sie kurz durch und fülle sie dann in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle ein. Nimm die Torte aus dem Tortenring heraus und markiere sie mit einem Torteneinteiler. Dekoriere die Torte mit der restlichen Schokoladenglasur, mit Kokoschips und Bounty.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## SCHOKOLADENKUCHEN:

- 250 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 60 ml** Milch
- 40 g** Kakao
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver

## BOUNTY FÜLLUNG:

- 600 g** Milch
- 120 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Grieß Weich
- 200 g** Kokosraspeln
- 100 g** Butter

## SCHOKOLADENGLASUR:

- 200 ml** Sahne
- 200 g** Zartbitterschokolade

## DEKORATION:

- 40 g** Kokoschips
- 6** Mini Bounty