



Himmlische Kokoscreme-Torte

ZUBEREITUNG: 60 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 12 STÜCK



UTENSILIEN

FÜR DAS BACKBLECH

Backpapier

FÜR DIE SPRINGFORM (Ø 20 CM)

Backpapier

ZUTATEN

FÜR DIE SPRINGFORM (Ø 20 CM)

etwas Fett

BISKUITTEIG

4 Eier (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

MÜRBETEIG

100 g Weizenmehl

70 g weiche Butter oder Margarine

40 g Zucker

1 EL Wasser

KOKOSCREME

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

400 ml Kokosmilch

300 g kalte Schlagsahne

ZUM BESTREICHEN

3 EL helle Konfitüre, z.B. Marille-Maracuja



Himmlische Kokoscreme-Torte

ZUBEREITUNG: 60 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 12 STÜCK

ZUM TRÄNKEN

etwa 4 EL Kokoslikör

ZUM VERZIEREN

etwa 50 g Kokosraspel

PRODUKTE ANSEHEN



WIE BACKE ICH EINE TORTE MIT KOKOSCREME?

1

Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2

Biskuitteig zubereiten

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Biskuit auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Springform säubern und Boden fetten. **Backofentemperatur erhöhen.**

Ober- und Unterhitze: etwa 200 °C



Himmlische Kokoscreme-Torte

ZUBEREITUNG: 60 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 12 STÜCK

Heißluft: etwa 180 °C

3

Mürbeteig zubereiten

Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 1/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone 2 Engelsflügel ausschneiden. Flügel auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und auf dem Springformboden ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Kekse auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Springformrand lösen und entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4

Kokoscreme zubereiten

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob hacken. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Milch-Kuvertüre-Mischung auflösen. Masse kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben.

5

Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Knetteigboden auf eine Platte legen und mit 1 EL Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitboden auflegen und mit etwas Kokoslikör tränken. 1/3 der Kokoscreme gleichmäßig darauf verstreichen. Zweiten Boden auflegen, tränken und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. 1/3 der Kokoscreme gleichmäßig darauf verstreichen und dritten Boden auflegen. Mit dem restlichen Likör tränken. Torte rundherum mit der übrigen Kokoscreme wellig einstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



Himmlische Kokoscreme-Torte

ZUBEREITUNG: 60 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 12 STÜCK

6

Verzieren

Engelsflügel sehr dünn mit etwas Konfitüre bestreichen und vorsichtig in die Kokosraspel drücken. Tortenrand mit Kokosraspeln verzieren, übrige Kokosraspel auf der Oberfläche verteilen. Kokoscreme-Torte mit den Engelsflügeln dekorieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

REZEPT TIPPS

Die Torte kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder ohne Verzierung auch eingefroren werden.

