

Erdbeer-Kokos-Torte

Rechtlich: Erdbeeren (2017) können 2017 nicht als Lebensmittel eingestuft werden.
Für eine genaue Beschreibung des Produkts lesen Sie bitte die Zutatenliste sorgfältig durch.

Erdbeer-Kokos-Torte

Zutaten:

Für den Boden:

- 5 Eier
- 120 g Staubzucker
- 100 g Mehl
- 2 Ei-Hälften Öl
- 1 TL Backpulver

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 100 g Sauerrahm (Schmand)
- 70 g Staubzucker
- 4 Blätter Gelatine
- etwas Zitronensaft
- 250 ml Sahne
- 50 g Kokosöl
- 100 g Erdbeeren

Für den Boden: den Teig in 20 Minuten schaumig schlagen, anschließend in 10 Minuten weiterrühren lassen und unterrühren. Mit 1 TL Backpulver bestreuen und vorsichtig unterrühren.

In eine geölte Form (20 cm Durchmesser) füllen und bei 180°C für 20 Minuten backen (Stückchenprobe).

Den Torteboden vollständig abkühlen lassen. Danach erneut Tortenring setzen.

Für die Creme: Mascarpone mit Staubzucker und Sauerrahm cremig rühren. Gelatine in 1 TL Pflanzensahne einweichen und zerlassen. In 1 – 2 EL der Mascarpone Creme mischen. Dann erst die zerlassene in die weiche Mascarpone Creme einrühren, so entstehen kleine Klümpchen. Sahne direkt auftragen und unter die Mascarpone Creme rühren. Die letzten Mascarpone abkühlen lassen.

Nach der Creme Zucker & Öl in 10 min auf eine feste Masse (für die Sahne). Restliche Creme auf den Boden verteilen. Sahne 2-3 Stunden kühlen.

Tortentopping auflegen und mit der restlichen Creme Tupfen auf die Torte verteilen. Erdbeeren in 10 Minuten mit 1 TL Zitronensaft zerlegen. Mit einem Mixer fein hacken.

Wenn es dir schmeckt, gib mir ein Like und ein Kommentar! Danke für deine Unterstützung! Wenn du Fragen hast, schreibe mir in den Kommentaren. Ich werde dir gerne helfen!

In den nächsten Tagen wird noch ein Erdbeer-Kokos-Torte Rezept und ein Rezept für den Tortenring für den Mixer (PDF) kommen.