Pfirsich-Kokos-Torte

Die leckere Pfirsich-Kokos-Torte bringt einen Hauch Exotik auf die Kaffeetafel. Neben Kokosraspeln wird das Rezept mit Kokosmilch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

200 ml	Schlagobers (steif geschlagen, für die Dekoration)
Nach Belieben	Kokosraspeln (für die Dekoration)

Für den Teig

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Wasser (warm)
2 Packungen	Backpulver
100 g	Mehl
100 g	Kakaopulver
50 g	Speisestärke
1 EL	Kokosraspeln

Für die Creme

800 g	Pfirsiche (aus der Dose)
150 g	Joghurt
200 ml	Kokosmilch
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
9 Blätter	Gelatine

600 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die Pfirsich-Kokos-Torte zu Beginn den Ofen auf 180 Grad einstellen. Eine Springform mit 24 Zentimeter Durchmesser einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Kokosraspeln zufügen und gut mischen.

2. In eine zweite Schüssel die Eier schlagen. Zucker, Vanillezucker und das warme Wasser zufügen und mehrere Minuten lang schaumig rühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form streichen und etwa 30 Minuten lang backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Pfirsiche abgießen und gut abtropfen lassen. Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Kokosmilch, Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Pfirsiche klein schneiden und unterziehen.

4. Eine kleine Pfanne oder Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und hineingeben. Mit 4 Esslöffeln von der Joghurtcreme auflösen und gleich unter die übrige Creme heben. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben.

5. Den ausgekühlten Kuchenboden einmal waagerecht halbieren. Einen Tortenring um den unteren Boden schließen. Die Creme gleichmäßig aufstreichen. Den zweiten Boden bündig aufsetzen. Mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen. Anschließend mit Schlagobers und Kokosraspeln dekorieren.

Tipp

Die Pfirsich-Kokos-Torte schmeckt auch in anderen Varianten hervorragend, zum Beispiel mit Birnen oder gemischten Früchten aus der Dose.