Blaubeer-Kokos-Torte

Die Blaubeer-Kokos-Torte ist eine gelungene Kombination. Die Torte schmeckt fruchtig, exotisch und ist schön erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

Für den Boden

150 g	Butterkekse
100 g	Kokosette
125 g	Butter (geschmolzene)

Für die Creme

500 g	Topfen
100 g	Frischkäse
200 ml	Schlagobers
75 g	Zucker
125 g	Blaubeeren (aus dem Glas)
100 ml	Blaubeersaft (aus dem Glas)
100 ml	Kokosmilch
6 Blätter	Gelatine

Für die Dekoration

Nach Belieben	Kokosette

Zubereitung

1. Für die **Blaubeer-Kokos-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen,

die Blaubeeren in einem Sieb abtropfen lassen (dabei den Saft auffangen) und die Butter zum Schmelzen bringen.

2. Dann die Butterkekse in einer Schüssel fein zerbröseln bzw. zerstampfen und die Kokosette hinzufügen.

3. Nun die geschmolzene Butter gründlich mit den Bröseln verrühren.

4. Jetzt die Masse in die Springform geben, gut mit einem Löffel (oder Glas) andrücken und anschließend in den Kühlschrank stellen.

5. Als Nächstes den Topfen, mit dem Frischkäse, dem Zucker und der Kokosmilch verrühren.

6. Dann schon mal die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen.

7. Jetzt den aufgefangenen Blaubeersaft in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen.

8. Danach die Gelatine ausdrücken und nach und nach in dem heißen Saft auflösen. Hinterher etwas abkühlen lassen.

9. Nun den Blaubeer-Gelatine-Saft unter die Topfencreme rühren.

10. Als Nächstes die abgetropften Blaubeeren unterheben.

11. Dann noch das Schlagobers steifschlagen und unter die Blaubeercreme heben.

12. Die Masse anschließend in die Springform geben, glattstreichen und für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

13. Vor dem Servieren die Torte noch mit etwas Kokosette dekorieren.

Tipp

Die Blaubeer-Kokos-Torte eventuell noch zusätzlich mit ein paar frischen Blaubeeren dekorieren.