Brombeer-Kokos-Torte

Diese fruchtige Brombeer-Kokos-Torte ist ein perfekter Nachtisch für verschiedene festliche Anlässe – ein echter Hingucker und einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,7 h

Zutaten

Biskuit

3 Stk.	Eier
140 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
140 g	Mandelmehl
1 TL	Backpulver

Brombeeren-Schicht

400 g	Brombeeren
2 Packungen	Gelatine (gemahlen)
400 g	Apfelmus
100 g	Zucker

Kokos-Creme

600 g	Schlagobers (Sahne)
2 Packungen	Sahnesteif
50 g	Kokosraspeln
50 ml	Kokosmilch

Zubereitung

1. Für die **Brombeeren-Kokos-Torte** den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel luftig, schaumig schlagen. Das Mehl und Backpulver vermischen, sieben und vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe den Garpunkt prüfen. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2. Die Brombeeren waschen (bei frischen) oder auftauen lassen (bei TK). Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Brombeerpüree mit Zucker und Apfelmus vermischen. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, auflösen und zügig in die Brombeermischung einrühren. Die Füllung kurz zirka 30 Minuten kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.

3. 400 g Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Die Kokosmilch einrühren und Kokosraspeln unterheben. Die Kokos-Creme kühl stellen, bis sie fest wird.

4. Jetzt den abgekühlten Biskuitboden waagerecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum spannen. Die Creme auf den unteren Biskuitboden streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Hälfte der Brombeerfüllung darauf verteilen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und die restliche Brombeerfüllung darauf streichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden kalt stellen, damit alles gut durchzieht und fest wird.

5. Das restliche Schlagobers steif schlagen und den Rand der Torte damit einstreichen. Für die Deko einige Obertuffs auf die Torte spritzen und nach Belieben mit frischen Brombeeren und Zuckerperlen dekorieren.

Tipp