

Erdbeer-Kokos-Torte

Das Rezept für die Erdbeer-Kokos-Torte ist eine wahre Gaumenfreude. Mit etwas geschickt gelingt der vorzügliche Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

für den Tortenboden

3 Stk.	Eier
80 g	Zucker
45 ml	Wasser
45 ml	Öl
75 g	Kokosraspeln
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Erdbeerschicht

350 g	Erdbeeren
250 ml	Wasser
2 EL	Zucker
1 Packung	Tortenguss

Kokosmousse

250 ml	Kokosmilch
250 g	Mascarpone
90 g	Zucker

1 Packung	Vanillezucker
400 ml	Schlagobers
1.25 TL	Agar-Agar

Erdbeerspiegel

300 g	Erdbeeren
0.75 TL	Agar-Agar
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Zucker

Dekoration

Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Kokosraspeln

Dekoration

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Kokos-Torte** heizen wir zunächst den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und bereiten eine Springform (24 cm) vor, indem wir den Boden fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Eier und der Zucker werden zu einer cremigen Masse aufgeschlagen, während wir behutsam Öl und Wasser hinzufügen. In einer separaten Schüssel vermischen wir Mehl, Kokosflocken und Backpulver und fügen sie dem Teig hinzu, den wir sorgfältig unterziehen. Der herrlich duftende Kokosboden wird in die Form gefüllt und für 20-25 Minuten goldbraun gebacken.
2. Nach dem Auskühlen stürzen wir den Kokosboden auf ein Kuchengitter und setzen ihn auf eine Tortenplatte, die wir mit einem Tortenring umspannen. Jetzt ist es Zeit für die fruchtige Füllung! Saftige [Erdbeeren](#) werden in kleine Würfel geschnitten und zusammen mit Tortenguss, Wasser und Zucker in einem Topf aufgekocht. Die Erdbeerwürfel werden vorsichtig untergemischt und auf dem Kokosboden verteilt.
3. Für die verlockende Kokosmousse schlagen wir das Schlagobers steif und rühren [Mascarpone](#) mit Zucker und Vanillezucker an. In einem Topf bringen wir Kokosmilch und Agar Agar zum Kochen, bevor wir sie zur Mascarpone-Mischung geben. Das Schlagobers wird liebevoll untergehoben, und die verführerische Creme wird gleichmäßig auf der Erdbeerschicht verteilt und glatt gestrichen.
4. Jetzt heißt es Geduld haben, denn die Torte muss für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit sich die Aromen perfekt verbinden. Doch das Warten wird belohnt! Zum Abschluss bereiten wir einen köstlichen Erdbeerspiegel zu, indem wir pürierte Erdbeeren mit

den restlichen Zutaten in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die verführerische Glasur wird über die Torte gegeben und verleiht ihr den letzten Schliff.

5. Wenn die Torte für zirka eine Stunde im Kühlschrank gekühlt wurde, ist sie bereit, dich und deine Gäste zu verzaubern! Nach Belieben kannst du die Torte mit frischen Erdbeeren und Kokosraspeln oder Kokosflocken dekorieren und das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Lass dich von unserer Erdbeer-Kokos-Torte verwöhnen und erlebe einen Moment des puren Genusses!

Unsere Empfehlung  [hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp