Kokos-Himbeer-Torte

Die leckere Kokos-Himbeer-Torte mit weichem Biskuit, Kokoscreme und Himbeercreme ist raffiniertes Torten-Rezept. Deine Gäste werden von diesem Geschmackserlebnis begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

Bsikuit

4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
50 g	Speisestärke

Kokoscreme

200 ml	Schlagobers (Sahne)
125 g	Speisetopfen (Quark)
10 Stk.	Raffaellos
50 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine
2 TL	San Apart

Himbeer-Joghurt-Creme

200 ml	Schlagobers (Sahne)
125 g	Speisetopfen (Quark)

200 g	Joghurt
300 g	Himbeeren (TK)
100 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine

zum Einstreichen

250 g	Frischkäse
100 g	Butter
75 g	Mascarpone
	Lebensmittelfarbe (rosa)

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Kokos-Himbeer-Torte** zuzubereiten die Eier mit einer Prise Salz und Zucker lange schaumig rühren. Das Vanillearoma zugeben und einrühren. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen, versieben und unter die Masse heben. In eine 20 cm Springform füllen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backrohr zirka 30-35 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und waagrecht zweimal durchschneiden.

2. Für die Kokoscreme das Schlagobers mit San Apart steif schlagen. Die Raffaelo sehr klein zerkleinern und in einer Rührschüssel mit Topfen und Zucker zu einer homogenen Masse vermengen. Das steife Schlagobers behutsam unterheben. Die Blattgelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf schmelzen lasse. Einige Löffel Kokoscreme zur Gelatine geben und verrühren. Das Gelatine-Gemisch zur Creme geben und unterrühren.

3. Jetzt die Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Schlagobers steif schlagen, in einer weiteren Schüssel Joghurt, Speisetopfen, Zucker und Himbeeren vermischen. Das steife Schlagobers unterheben. Mit der Gelatine genauso wie bei der Kokoscreme beschrieben, verfahren.

4. Zum Einstreichen der Torte die Butter cremig schlagen. Staubzucker unterrühren, danach den Frischkäse und Mascarpone zugeben und vorsichtig verrühren. Nicht zu lange! Zirka ein Drittel der Creme mit einigen Tropfen rosa Lebensmittelfarbe einfärben.

5. Jetzt die Torte Fertigstellen, einen Tortenring um den unteren Biskuitboden schließen. Die Kokoscreme darüber verstreichen und den zweiten Boden darauf legen. Die Himbeercreme darauf verteilen. Mit dem oberen Biskuit-Boden abschließen und die Kokos-Himbeer-Torte für zirka 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

6. Nun die Torte mit der weißen Creme einstreichen, dazu von oben bis zum unteren Drittel einstreichen. Für den Rest das rosa Frostig verwenden. Alles mit einem Torten-Glätter glatt

streichen. Die cremige Kokos-Himbeer-Torte nach Belieben dekorieren und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp

Zum Dekorieren für die Kokos-Himbeer-Torte zum Beispiel frische Himbeeren, oder Raffaelo, Macarons, Schokoherzen, oder Schlagobers-Tupfer!