

# Kokos-Honig-Torte

Aufgepasst, die Kokos-Honig-Torte ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern schmeckt auch lecker und darf in keiner Rezeptsammlung fehlen.

**Verfasser:** Oeggert

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 11,2 h



## Zutaten

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 80 g      | Kokosraspeln                  |
| 100 g     | <a href="#">Honig</a>         |
| 150 g     | Vollkornmehl                  |
| 2         | <a href="#">Eier</a>          |
| 1 Packung | Backpulver                    |
| 400 ml    | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 1 Packung | Sahnesteif                    |
| 50 g      | <a href="#">Honig</a>         |
| 25 ml     | Ahornsirup                    |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 80 g      | Haselnusskrokant              |
| 400 g     | Sauerrahm                     |

## Zubereitung

1. Für die **Kokos-Honig-Torte** trennst du zuerst die Eier und rührst das Eigelb mit Honig 5 Minuten lang schaumig. Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif und gib es zur Eigelb-Masse. Vermische das Mehl mit Kokosraspeln und Backpulver und hebe es mit dem Eischnee unter. Den Teig gibst du in eine gefettete Springform (26cm) und backst ihn bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 25-30 Minuten. Lasse den Kuchen abkühlen und schneide ihn zweimal waagerecht durch.
2. Schlage das Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif. Verrühre den Sauerrahm mit Honig und Ahornsirup und hebe das Obers unter. Verteile die Creme auf den Böden und

streiche die Torte komplett damit ein. Stelle die Torte für eine Stunde in den Kühlschrank, garniere den Rand mit Krokant und dekoriere nach Belieben. Über Nacht ziehen lassen und fertig ist deine Kokos-Honig-Torte!

## **Tipp**

Zum Dekorieren für die Kokos-Honig-Torte zum Beispiel, Schokolade, Erdbeeren oder andre Früchte verwenden.