Kokoserdbeer-Torte

Die Kokoserdbeer-Torte schmeckt besonders gut und ist mit diesem Rezept auch optisch ein Hingucker.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

Für den Biskuitteig

5 Stk.	Eier
170 g	Mehl
170 g	Zucker
5 EL	Wasser
1 TL	Backpulver

Für die Kokoscreme

1 Packung	Puddingpulver (Kokosgeschmack)
480 ml	Milch
2 Flaschen	Rama Cremefine
3 Packungen	Sahnesteif
5 EL	Staubzucker
20 ml	Kokossirup
1 Schuss	Rumaroma

Für Belag und Dekoration

500 g	Erdbeeren
Nach Belieben	Erdbeermarmelade
1 Packung	Raffaellos

1 Packung	Kokosraspeln

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig die Eier trennen, Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen. Dann die Dotter und das Wasser auf kleiner Stufe hinein mixen, Mehl und Backpulver vermengen und unterheben. In eine gefettete Tortenform füllen. Bei 180° ca. 25 min backen und auskühlen lassen.

2. Für die Kokoscreme: Kokospuddingpulver (oder Vanillepudding) mit etwa 1/2 l Milch kochen und auskühlen lassen.

3. 2 Flaschen Rrama Cremfine zum Schlagen aufschlagen und mit 3 Sackerl Sahnesteif und 5 El Staubzucker vermengen. 1 Stamperl Kokossirup und etwas Rumaroma unterziehen. (Oder mit Malibu als Ersatz für Sirup und Aroma).

4. Biskuitboden durchschneiden mit Erdbeermarmelade bestreichen und mit halbierten Erdbeeren belegen, dann Kokoscreme drauf und Deckel drauf. Rundherum und oben auch mit der Creme bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Mit Raffaello-Kugeln und Erdbeeren verzieren (Kokossirup gibt’s in gut sortierten Getränkemärkten).

Tipp

Anstelle von Erdbeeren kann man auch Himbeeren und Himbeermarmelade verwenden.