FRUCHTIGE KOKOSTORTE

5 bei 6 Bewertungen

2 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Orangensaft kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Währenddessen für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm mit Staubzucker und Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen.

4. Die Gelatine in ein wenig warmem Wasser auflösen und gut mit der Creme vermengen. Am Schluss noch Schlagobers und Kokosette unterheben.

5. Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal durchschneiden und mit der Creme füllen. Die Oberseite ebenfalls mit Creme einstreichen, aber den Rand frei lassen. Anschließend für ein paar Stunden kaltstellen und danach mit Kokosette und Zitronenscheiben verzieren.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Essbare Blüten machen sich auf dieser Torte ebenfalls wunderbar als Dekoration. Ich habe hier Gänseblümchen aus unserem Garten verwendet.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 22 CM

TEIG

4	Eier
170 g	Zucker
80 g	weiche Butter
160 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
4 EL	Orangensaft

CREME

3 Blatt	Gelatine
250 g	Sauerrahm
50 g	Staubzucker
0.5	Zitronen (Saft)
150 g	Schlagobers
50 g	Kokosette

DEKORATION

1	Zitrone, in Scheiben geschnitten
	Kokosette zum Bestreuen