JOGHURT-KOKOSTORTE

4.6 bei 12 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 175 Grad

20 min

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (>Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier gemeinsam mit dem Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Mehl und Kakao vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Am Schluss noch das Öl langsam einrühren.

2. Den Teig in eine Tortenform geben und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen. Anschließend etwas auskühlen lassen.

3. Währenddessen für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Natur- und Vanillejoghurt verrühren, den Zucker und die Kokosette unterrühren. Das Schlagobers schlagen und vorsichtig unterheben. Die gut ausgedrückte Gelatine in ein wenig heißem Wasser auflösen, einen Esslöffel Creme dazurühren und dann alles zügig unter die restliche Creme rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem ausgekühlten Biskuitteig verteilen.

4. Anschließend für ein paar Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren kann die Torte eventuell noch mit Schokoraspeln und frischen Himbeeren verziert werden.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Weil es dekorativ aussieht, habe ich den Tortenrand auch mit etwas Creme bestrichen und mit Biskotten (ca. 3 cm lange Stücke) umstellt.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

100 g	Weizenmehl 700
110 g	Zucker
4	Eier
10 g	Kakaopulver
1 EL	Öl

CREME

500 g	Naturjoghurt
250 g	Vanillejoghurt
500 g	Schlagobers
8 Blatt	Gelatine
80 g	Zucker
40 g	Kokosette

DEKORATION

Biskotten nach Belieben
Schokoglasur
Himbeeren