




Erdbeer-Kokos-Torte

Menge	Zutat	Zubereitung
<u>Biskuit:</u> 5 100 g 1 Pck. 100 g 2 EL 1 TL	Eier Zucker Vanillezucker Kokosraspel Mehl Backpulver	trennen, Eischnee schlagen, Eigelb mit und cremig aufschlagen. und gesiebt zur Eigelbmasse geben und den Eischnee unterheben. Teig in eine Springform füllen und 20 Min. bei 180 °C  (vorgeheizt) backen.
<u>Erdbeercreme:</u> 250 g 1 2 EL 3 EL	Erdbeeren Vanillezucker Stärke Wasser	waschen, putzen, mit pürieren. mit glatt rühren und zu dem Erdbeerpüree geben. In einem kleinen Topf aufkochen lassen.
<u>Kokoscreme:</u> 5 BL 200 ml 200 g 75 g 300 g 500 g	Gelatine Kokosmilch weiße Schokolade Kokosraspel Sahne Mascarpone	einweichen. aufkochen lassen. hacken und in die heiße Kokosmilch geben, schmelzen lassen. unterrühren und die Masse auskühlen lassen. steif schlagen, und die Kokos-Schoko-Masse unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und im Wasserbad schmelzen, Temperatenausgleich machen und die Gelatine in die Creme einarbeiten.
100 g 100 g 250 g	Sahne Kokosraspel Erdbeeren	Tortenboden in zwei Teile teilen. Unteren Boden auf eine Platte legen und den Tortenring darum legen. Erdbeermasse darauf verteilen (nicht bis ganz zum Rand). Die Hälfte der Kokoscreme einfüllen und glatt streichen. Zweiten Boden aufsetzen, restliche Kokoscreme verteilen und sehr glatt streichen. Torte kühlen! steif schlagen. Tortenring entfernen und den Rand der Torte mit wenig Sahne bestreichen. auf die Torte und den Rand streuen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. in Scheiben schneiden und auf die Torte legen.