

# Erdbeer-Kokos-Torte

Rechtlich: Erdbeeren (2017) können 2017 nicht als Lebensmittel eingestuft werden.  
Für alle gemeinsamen Facebook-Projekte haben sich diese Erdbeeren-Gebäcke heute gebildet.

## Erdbeer-Kokos-Torte

Zutaten:

Für den Boden:

- 5 Eier
- 120 g Staubzucker
- 100 g Mehl
- 2 Ei-Hälften Öl
- 1 TL Backpulver

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 100 g Sauerrahm (Schmand)
- 70 g Staubzucker
- 4 Blätter Gelatine
- etwas Zitronensaft
- 250 ml Sahne
- 50 g Kokosöl
- 100 g Erdbeeren

Für den Boden: das Mehl in 10 Minuten schaumig schlagen, Zitronensaft einfügen, Ei langsam unterrühren lassen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.

In eine geölte Form (ca. 20 cm) geben und bei 180°C für 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den Torteboden vollständig abkühlen lassen. Danach erneut Tortenring setzen.

Für die Creme: Mascarpone mit Staubzucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Gelatine in 1 TL Pflanzensahne einweichen und zerlassen lassen. 1-2 EL der Mascarpone Creme mischen. Dann wird die Gelatine in die weiche Mascarpone Creme gegeben, so entstehen kleine Klümpchen. Sahne direkt schlagen und unter die Mascarpone Creme geben. Die letzten Mascarpone abgeben.

Bei der Creme Sahne & Öl in 10-15 min auf die Hand geben (für die Hand). Mehl/Creme auf dem Boden verteilen. Sahne & Öl mischen lassen.

Tortentopping auflegen und mit der restlichen Creme Tupper auf die Torte verteilen. Erdbeeren in 10 Minuten mit 100g Sahne direkt zerfallen. Mit einem Messer schneiden.

Wenn es dir schmeckt, gib mir ein Like und gib mir ein Kompliment! Mein Name ist...  
Wenn du mir schmeckst, gib mir ein Like und gib mir ein Kompliment! Mein Name ist...  
In den nächsten Tagen wird mich noch Erdbeeren-Mascarpone geben und in den Tortenring! Für den Mehl (2017)...