Erdbeer-Kokos-Torte

Endlich Erdbeer-Zeit!? Diese Zeit wird bei uns immer sehnlichst erwartet.
Für eine gemeinsame Familien-Feier habe ich eine Erdbeer-Kokos-Torte gebacken.

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 Gelantine
- etwas Zitronensaft
- 250 ml Sahne
- 50 g Kokosette
- 100 g Erdbeeren

Für den Boden die Eier ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Staubzucker zufügen. Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und vorsichtig unterheben.
In eine befettete Tortenform füllen und bei 180°C ca. 15 – 20 Minuten backen (Stäbchenprobe)
Den Tortenboden vollständig auskühlen lassen. Danach einen Tortenring darum geben.
Für die Creme Mascarpone mit Sauerrahm und Staubzucker cremig schlagen. Gelantine lt. Packungsanweisung in Wasser aufweichen. Zitronensaft erwärmen und Gelantine darin auflösen. 1 – 2 El der Mascarpone Creme einrühren. Dann erst die Gelantine in die restliche Mascarpone Creme einrühren, so entstehen keine Klümpchen. Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Creme rühren. Zum Schluss Kokosette unterheben.
Von der Creme zirka 8 – 10 El auf die Seite geben (für die Deko). Restliche Creme auf dem Boden verteilen. Zirka 2-3 Stunden kühlen.
Tortenring entfernen und mit der restlichen Creme Tupfen auf die Torte spritzen. Erdbeeren in Stücken oder als Ganzes darauf verteilen. Mit etwas Kokosette bestreuen.
Wenn es mal schnell gehen muss oder ihr keine Lust auf großartiges dekorieren der Torte habt, lasst die Cremetupfen einfach weg. Durch die Erdbeeren sieht die Torte ohnehin toll aus.
In den nächsten Tagen wird noch Erdbeer-Marmelade gekocht und so die Vorratskammer für den Winter gefüllt.