

Erdbeer-Kokos-Torte

Rechtlich: Erdbeeren (200g) können 200g sind aber ein Gramm ungenügend angesetzt.
Für eine genauere Angabe bitte nach dem Rezept nachkochen.

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 20 Minuten schaumig schlagen, Zitronensaft einfügen, Ei langsam unterrühren lassen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.

In eine geölte Form 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. Sahne mit Kokosöl aufkochen und Mascarpone Creme einfügen. 1-2 TL der Mascarpone Creme einfügen. Sahne abkühlen lassen und Mascarpone Creme einfügen. Die fertige Mascarpone Creme einfügen.

Die Creme für 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach die Erdbeeren waschen und zerhacken. Sahne mit Zitronensaft aufkochen und Mascarpone Creme einfügen. Die fertige Mascarpone Creme einfügen.

Tortentopping auflegen und mit der fertigen Creme bestreuen. Erdbeeren in Kreise schneiden und darauf verteilen. Mit einem Messer schneiden.

Wenn es dir gefällt, gib mir ein Like und ein Follow. Ich werde dir gerne helfen. Wenn du Fragen hast, dann schreibe mir in die Kommentare. Ich werde dir gerne helfen.

In den nächsten Tagen wird noch ein Rezept für eine Erdbeer-Torte veröffentlicht. Für den Moment genügt es.