

Sommerlich-feiner Tortengenuss:

Sahne-Kokos-Torte



Teig:

4 Eier · 150 g Zucker

125 g Butter · 100 g Mehl

1 TL Backpulver · 50 g Kokosraspeln

Füllung:

4 EL Johannisbeerkonfitüre · 400 ml Sahne

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

zum Verfeinern:

100 g Kokosraspeln · etwas Sahne

etwas Johannisbeergelee

Und so geht's

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 25 g Zucker steif schlagen. Butter und übrigen Zucker schaumig schlagen. Eigelbe einzeln unterrühren, dann Mehl sowie Backpulver mischen und langsam einrühren.

Kokosraspeln anrösten, 50 g mit dem Eischnee unter den Teig heben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und 30 Min. backen.

Erkalteten Boden waagrecht halbieren und den unteren mit Konfitüre bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Ein Drittel auf die Konfitüre streichen. Mit dem zweiten Boden abdecken und die Torte mit der Hälfte der übrigen Sahne dünn einstreichen. Die Torte mit Sahnetupfen, Kokosraspeln und Johannisbeergelee verzieren.

Backzeit: 30 Min.

Backtemperatur: 180 °C

Rezept aus:



Karola Erdmann

Gebäck für Genießer

Feine Plätzchen, kleine Naschereien und fruchtige Kuchen

ISBN 978-3-89798-272-7