

Hier und heute

Kokostorte

Diese Kokostorte von Konditormeisterin Theresa Knipschild ist ein karibischer Traum. Perfekt für Sommerträume in der kalten Jahreszeit.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 26cm Springform oder für höhere Torte 20cm

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 2 Prisen Salz
- 60 g Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 180 g Mehl + etwas für die Form (Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er)
- 100 ml neutrales Pflanzenöl + etwas für die Form
- 100 g Kokosraspeln
- 100 ml Milch

Zutaten für die Creme

- 200 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone oder Frischkäse
- 250 g Quark
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Standmittel für Sahne
- wer mag: etwas Limettenabrieb
- 12 Stücke Kokoskonfekt

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen, die Springform mit etwas Öl einpinseln und mit Mehl bestäuben.

Eier trennen. Eiweiße in einer Schüssel mit Salz schaumig aufschlagen. Die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Rest des Zuckers hell, schaumig aufschlagen. Pflanzenöl zum Eigelb geben und kurz aufschlagen. Milch zugeben, zu einem Teig verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls mit kurz unterrühren. Zum Schluss Kokosraspeln unterheben. Teig in die Springform geben, glattstreichen und ca. 30 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Aus der Form lösen. In der Mitte durchschneiden. Die Springform säubern.

Für die Creme, Quark, Mascarpone (oder Frischkäse), Sahne und Quark mit Hilfe des Standmittels steifschlagen. Mit Limettenabrieb abschmecken.

Die obere Seite des Bodens umgedreht in die Form geben. Den Boden, nach Geschmack mit Konfitüre bestreichen. Ca. ein Viertel der Creme auf den Boden geben und glätten. Den anderen Boden darauf setzen. Ca. zehn Minuten ins Eisfach stellen. Etwa vier Esslöffel der Creme beiseite stellen. Den Ring lösen und die restliche Creme auf und an den Rändern der Torte verteilen. Die Kokosraspel über die Torte streuen und mit den Händen am Rand festdrücken. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel etwa zwölf Rosetten auf die Torte setzen. Falls die Tupfen abfallen, vorher mit dem Finger kleine Löcher in die Creme drücken. Mit

Hier und heute

Kokoskonfekt verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen. Dann genießen und vom Sommer träumen!