

# FRUCHTIGE KOKOSTORTE

★★★★★ 5 bei 4 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Orangensaft kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Währenddessen für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm mit Staubzucker und Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen.
- 4** Die Gelatine in ein wenig warmem Wasser auflösen und gut mit der Creme vermengen. Am Schluss noch Schlagobers und Kokosette unterheben.
- 5** Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal durchschneiden und mit der Creme füllen. Die Oberseite ebenfalls mit Creme einstreichen, aber den Rand frei lassen. Anschließend für ein paar Stunden kaltstellen und danach mit Kokosette und Zitronenscheiben verzieren.



Essbare Blüten machen sich auf dieser Torte ebenfalls wunderbar als Dekoration. Ich habe hier Gänseblümchen aus unserem Garten verwendet.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 22 CM

### TEIG

- 4 Eier
- 170 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 160 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 4 EL Orangensaft

### CREME

- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Sauerrahm
- 50 g Staubzucker
- 0.5 Zitronen (Saft)
- 150 g Schlagobers
- 50 g Kokosette

### DEKORATION

- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Kokosette zum Bestreuen