

Erdbeer-Kokos-Torte

Arbeitszeit: 45 Minuten

Wartezeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	39 g
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	9 g
Brennwert	460 kcal / 1.930 kJ

Zutaten für 1 Torte (ca. 12 Stücke)

Teig:

60 g Butaris Butterschmalz

30 g Agavensirup

4 Eier (Größe M)

20 ml Kokosmilch

20 g Kokosmehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Creme:

250 g Schlagsahne

500 g Mascarpone

200 g Doppelrahm-Frischkäse

100 g Puderzucker

50 g Kokosraspeln

100 ml Kokosmilch

1 Pck. Gelatine

6 EL Erdbeerkonfitüre

200 g Erdbeeren



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig der Erdbeer-Kokos-Torte Butaris Butterschmalz schmelzen. Butterschmalz und Agavensirup mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Eier und Kokosmilch unterrühren. Kokosmehl, Backpulver und Salz vermischen. Mehlmischung hineingeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 2/4

Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Butaris Butterschmalz fetten, Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C) ca. 17 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Schritt 3/4

Für die Füllung Sahne steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse, Puderzucker, Kokosraspeln und Kokosmilch verrühren. Gelatine einrühren und die Sahne unterheben. Die Hälfte der Konfitüre auf dem Kuchenboden verstreichen, Creme darauf geben und locker verstreichen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.

Schritt 4/4

Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und vierteln. Erdbeeren mit restlicher Konfitüre mischen. Die Erdbeer-Kokos-Torte kurz vor dem Servieren aus der Form lösen und mit Erdbeeren verzieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.