Strawberry-Colada-Torte

Arbeitszeit: 50 Minuten
Wartezeit: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	27 g
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	370 kcal / 1.550 kJ

Zutaten für 1 Torte (ca. 14-16 Stücke)

Boden:
225 g Zwieback
150 g Butaris Butterschmalz

Creme:
1 kg Erdbeeren
12 Blatt Gelatine
½ Bio-Limette
600 g Doppelrahm-Frischkäse
400 ml Kokosmilch
75 ml weißer Rum
75 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Schlagsahne
1 EL Kokosraspeln

Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Boden der Strawberry-Colada-Torte Zwieback fein zerbröseln, Butaris Butterschmalz schmelzen und Zwieback damit vermengen. Bröselmasse als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken und kaltstellen.

Schritt 2/3

Für die Creme Erdbeeren putzen. Davon 400 g fein würfeln. Gelatine einweichen. Limette auspressen. Frischkäse, Kokosmilch, Rum, Limettensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2–3 EL Kokoscreme verrühren. In die übrige Creme rühren und kaltstellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, erst Sahne, dann die Erdbeerwürfel unterheben. Creme auf dem Bröselboden glattstreichen. Ca. 3 Stunden kaltstellen.

Schritt 3/3

Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Torte aus der Form lösen, mit den Erdbeerscheiben verzieren und mit Kokosraspeln bestreuen. Strawberry-Colada-Torte auf einer Platte anrichten.

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.