

Erdbeer-Kokos-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

60 g BUTARIS Butterschmalz
 30 g Agavensirup
 4 Eier (Größe M)
 120 ml Kokosmilch
 20 g Kokosmehl
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 250 g Schlagsahne
 500 g Mascarpone
 200 g Doppelrahm-Frischkäse
 100 g Puderzucker
 50 g Kokosraspeln
 1 Päckchen Gelatine fix
 5 EL Erdbeerkonfitüre
 200 g Erdbeeren
 Fett für die Form



Zubereitung:

1. BUTARIS Butterschmalz schmelzen. Butterschmalz und Agavensirup mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren, Eier und 20 ml Kokosmilch unterrühren. Kokosmehl, Backpulver und Salz vermischen. Mehlmischung hineingeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten, Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 17 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse, Puderzucker, Kokosraspeln und 100 ml Kokosmilch verrühren. Gelatine einrühren und die Sahne unterheben. 3 EL Konfitüre auf dem Kuchenboden verstreichen, Creme darauf geben und locker verstreichen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.
3. Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und vierteln. Erdbeeren mit 2 EL Konfitüre mischen. Torte kurz vor dem Servieren aus der Form lösen und mit Erdbeeren verzieren.

Zubereitungszeit: ca. ca. 45 Minuten. Wartezeit ca. 5 Stunden

Nährwerte: pro Stück ca.

Fett	39 g
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	9 g
Brennwert	460 kcal / 1930 kJ