

# Strawberry-Colada-Torte

## Zutaten für 14–16 Stücke

150 g BUTARIS Butterschmalz  
225 g Zwieback  
1 kg Erdbeeren  
12 Blatt Gelatine  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Dose (400 ml) cremige Kokosmilch  
75 ml weißer Rum  
Saft von 1/2 Limette  
75 g Zucker  
2 Päckchen Vanillin-Zucker  
200 g Schlagsahne  
1 EL Kokosraspel  
Backpapier



## Zubereitung:

1. BUTARIS Butterschmalz schmelzen. Zwieback fein zerbröseln. Mit dem Schmalz vermengen. Bröselmasse als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 26 cm Ø) drücken. Kaltstellen.
2. Erdbeeren waschen und putzen. 400 g Erdbeeren würfeln. Gelatine einweichen. Frischkäse, Kokosmilch, Rum, Limettensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2–3 EL Kokoscreme verrühren. Dann in die übrige Creme rühren. 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.
3. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Torte aus der Form lösen, mit den Erdbeerscheiben verzieren und mit Kokosraspeln bestreuen. Torte auf einer Platte anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten. Wartezeit ca. 3 Stunden

**Nährwerte pro Portion:** 7 g E, 27 g F, 21 g KH = ca. 370 kcal/ 1550 kJ