

## Rezept

# Himbeer-Kokos-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Kokos-Torte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>60 g</b>	Kokosraspel	<b>100 g</b>	weiße Kuvertüre
<b>50 g</b>	Butter	<b>7 Blatt</b>	weiße Gelatine
<b>100 ml</b>	Himbeersirup	<b>500 g</b>	Crème fraîche
<b>250 g</b>	Himbeeren	<b>1 Pck.</b>	klarer Tortenguss
<b>200 ml</b>	klarer Apfelsaft		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett in 3-4 Min. goldgelb rösten, abkühlen lassen. Kuvertüre und Butter unter Rühren schmelzen, ca. 5 Min. abkühlen lassen. Die Hälfte der Kokosraspel unterrühren. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Schokomasse auf den Boden geben, festdrücken und den Boden ca. 20 Min. kalt stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Himbeersirup erwärmen, Gelatine tropfnass darin auflösen. Etwas Crème fraîche unterrühren, die Mischung unter die restliche Crème fraîche rühren. Die Creme auf den Schoko-Boden gießen. Im Kühlschrank in mindestens 2 Std. fest werden lassen.
3. Beeren verlesen und auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss, übrigen Himbeersirup und Apfelsaft in einem kleinen Topf glatt rühren. Unter Rühren kurz aufkochen und 2-3 Min. abkühlen lassen. Den Guss mit einem Esslöffel auf den Beeren verteilen. Auskühlen lassen. Torte aus der Form lösen und den Rand mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen.