

Rezept

Himbeer-Kokos-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Kokos-Torte, am 04.10.2023

Zutaten

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