

Rezept

Himbeer-Schichttorte mit Kokosraspel

Ein Rezept von Himbeer-Schichttorte mit Kokosraspel, am 15.10.2024

Zutaten

Für den Teig

3 Eier	90 g Zucker
1 Prise Salz	120 g Mehl

Für Füllung und Belag

200 g Himbeergelee	3 EL gekühlter Kirschsafft
1 Pck. Instant-Gelatine (für 1/4 l Flüssigkeit)	150 g Sahne
4 EL Kokosraspel	100 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Zucker	50 g Himbeeren (ersatzweise 20 g Zartbitter-Kuchenglasur zum Erwärmen im Beutel)

Zuckerdeko

Außerdem

neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Nur den Formboden mit Öl einfetten und mit Mehl bestreuen. Für den Teig Eier, Zucker, Salz und 2 EL heißes Wasser mit dem Handrührgerät hell und dickschaumig schlagen. Das Mehl nur ganz kurz unterrühren, bis es nicht mehr sichtbar ist.
2. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Finger auf die Oberfläche drücken. Federt sie leicht zurück, ist der Kuchen durchgebacken. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen, waagrecht halbieren und beide Hälften auskühlen lassen.
3. Für die Füllung den Boden mit 3 - 4 EL Himbeergelee bestreichen, dann die obere Hälfte wieder auflegen. Das restliche Himbeergelee in einem Topf leicht erwärmen und den Kirschsafft einrühren. Danach die Instant-Gelatine mit einem Schneebesen gut unterrühren. Den Himbeerguss beiseitestellen.
4. Die Sahne steif schlagen, dann 2 EL Kokosraspel, Frischkäse und Zucker einrühren. Die Torte mit der Creme überziehen. Den Himbeerguss auf die Mitte der Torte gießen und nach allen Seiten leicht verlaufen lassen. Die Torte ca. 30 Min. kühl stellen, bis der Himbeerguss geliert ist.

5. Die Torte mit Himbeeren, übrigen Kokosraspeln und nach Belieben Zuckerdeko verzieren. Ersatzweise die Kuchenglasur nach Packungsangabe im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle im Beutel schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Torte damit verzieren. Die Torte bis zum Servieren kühlen.