

## Rezept

# Karibik-Torte mit Kokosboden

Ein Rezept von Karibik-Torte mit Kokosboden, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b>	Kokos-Zwieback	<b>100 g</b>	Butter
<b>6 Blatt</b>	weiße Gelatine	<b>500 g</b>	Naturjoghurt
<b>400 g</b>	Doppelrahm-Frischkäse		Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette
<b>70 g</b>	Zucker	<b>1</b>	kleine Dose Ananas (430 g Inhalt)
<b>50 g</b>	Kokosflocken		Backpapier für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 22 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Den Kokos-Zwieback in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Butter zerlassen, mit den Zwiebackbröseln vermengen. Einen passend zugeschnittenen Kreis Backpapier auf den Boden der Springform legen, den Zwiebackteig darauf verteilen. Andrücken und mindestens 30 Min. kalt stellen.
2. Die Gelatine nach Packungsangabe in reichlich kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt mit Frischkäse, Limettensaft und -schale sowie dem Zucker verrühren. Die Ananas abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Früchte pürieren oder sehr klein würfeln und unter die Creme rühren.
3. 2 EL Ananassaft leicht erwärmen, die Gelatine tropfnass darin auflösen. Unter die Käsecreme rühren. In die Form umfüllen, glatt streichen und zugedeckt über Nacht (mindestens 4 Std.) kalt stellen.
4. Zum Servieren die Kokosflocken in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dekorativ auf die Torte streuen.