

Rezept

Kokosbiskuit mit exotischen Früchten – Number Cake

Ein Rezept von Kokosbiskuit mit exotischen Früchten – Number Cake, am 15.12.2025

Zutaten

Für den Biskuitteig:

6	Eier (M)	120 g	Puderzucker
	Salz	30 g	Kokosraspel
150 g	Mehl	1 TL	Backpulver

Für die Creme:

½	Bio-Orange	250 g	Mascarpone
80 g	Puderzucker	250 g	Magerquark
200 g	Schlagsahne	2 Pck.	Sahnefestiger

Dekorationsvorschlag:

1	Passionsfrucht	verschiedene exotische Früchte (z. B. Mango, Kiwi, Passionsfrucht, Granatapfel, Kokosnussfruchtfleisch)
---	----------------	---

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 15 g F, 7 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Die gewünschte(n) Zahl(en) 2-mal spiegelverkehrt auf Backpapier aufzeichnen, die Papiere umdrehen und zwei Backbleche damit auslegen.
2. Eier, Puderzucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Kokosraspel, Mehl mit Backpulver gut vermischen und mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Masse heben.
3. Teig in einen Spritzbeutel füllen und zu gleichen Teilen in Form der Zahl(en) auf das vorbereitete Backpapier spritzen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Die Tortenböden herausnehmen, auf Kuchenrosten auskühlen lassen und vorsichtig stürzen.
4. Orange heiß waschen, abtrocknen und etwa 2 TL Schale fein abreiben. Mascarpone mit 50 g Puderzucker glatt verrühren. Quark und Orangenschale kurz unterrühren. Sahne mit restlichem Puderzucker und Sahnefestiger steif schlagen. Sahne unter die Mascarpone-Quark-Creme heben und alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Übriges Obst putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
-
6. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte geben und Cremetupfen aufspritzen. Passionsfrucht dazwischen verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme ebenfalls in Tupfen aufspritzen. Das vorbereitete Obst auf den Tupfen drapieren und die Torte 30 Min. in den Kühlschrank stellen.