Rezept

Kokoscremetorte

Ein Rezept von Kokoscremetorte, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Biskuit

- **5** Eier (M)
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **½ Pck.** Backpulver
- **175 g** Zucker
- **170 g** Mehl (Type 405)
- **125 g** Kokosraspel

Für die Füllung

- **200 g** Kokosraspel
- **500 ml** Milch
- **70 g** Zucker
- **1 Pck.** Vanillepuddingpulver
- **180 g** Butter
- **2 EL** Rum

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 33 g F, 7 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Springformboden einfetten. Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit 5 EL warmem Wasser schaumig schlagen. Dabei den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben. Die Kokosraspel hinzufügen und alles locker vermischen. Den Teig in die Form geben und im Ofen (Mitte) 30 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und über Nacht auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Auskühlen lassen. Den Vanillepudding nach Packungsanweisung mit Milch und ohne Zucker zubereiten. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen und kalt stellen.

4. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach den ausgekühlten Pudding hinzufügen. Die Hälfte der Kokosraspel mit dem Rum unter die Buttercreme rühren. Den ausgekühlten Biskuitboden zweimal waagerecht durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.

5. Einen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Drittel der Kokoscreme bestreichen. Den zweiten Tortenboden aufsetzen und mit einem weiteren Drittel Creme bestreichen. Mit dem dritten Tortenboden abdecken und die gesamte Torte rundherum mit der restlichen Kokoscreme bestreichen. Mit den übrigen gerösteten Kokosraspeln rundherum bestreuen.