

Rezept

Kokostorte mit Erythrit

Ein Rezept von Kokostorte mit Erythrit, am 25.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	Salz
1 EL Zitronensaft	125 g Butter
150 g Erythrit	115 g Mehl
250 ml Milch	250 g Kokosmilch
150 g Kokosraspel	

Außerdem

Springform (26 cm Durchmesser)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 26 g F, 5 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, die Form mit Butter einfetten. Eier trennen, die Eiweiße in einem hohen Rührbecher mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dabei 1 Prise Salz und den Zitronensaft zufügen. Die Butter schmelzen.
2. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mit den Eigelben und 1 EL Wasser in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät in ca. 2 Min. hellschaumig aufschlagen. Die geschmolzene Butter ca. 1 Min. unterrühren. Nacheinander Mehl, Milch und Kokosmilch einrühren. Den Eischnee auf die Masse geben, 125 g Kokosraspel daraufstreuen und mit einem Küchenspatel unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Den Ofen ausschalten, die Klappe öffnen und den Kuchen im Ofen ca. 1 Std. auskühlen lassen. Danach mind. 4 Std. kühlen. Mit den restlichen Kokosraspeln (25 g) bestreuen und servieren.