



Rezept

Kokos-Torte

von Viktor Krizek

ZUTATEN

Teig:

- 100 g Kokosflocken
- 250 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 15 g Backpulver
- 8 g Vanille-Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 geriebene Zitronenschale

Zutaten für die Füllung:

- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillepudding
- 500 ml Milch
- 200 g Zucker
- 100 g Butter
- 3 dl Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 geriebene Zitronenschale
- 50 g Kokosflocken
- 5 dl Eierlikör

+ Marmelade: Marille

Zubereitung des Teiges für den Boden:

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Kokos, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Butter, Zitronenschale, Rahm und Milch darunterziehen. Alles gut verrühren. Eiweiss schlagen und unter die Masse ziehen.

Den Teig in eine Springform geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Backzeit 45 Minuten. Auskühlen lassen und in drei gleichdünne Böden schneiden.

Marmelade (Marille) auf die Teigböden streichen. Dann die cremige Füllung ebenfalls auf- resp. glattstreichen.

Zubereitung der Füllung und Fertigstellung der Torte:

Vanillepulver mit Milch aufkochen und abkühlen lassen. Zucker, Butter, geriebene Zitronenschalen, Eierlikör und Kokos gut mischen und in den kalten Pudding rühren.

Die Torte mit Kokos garnieren. Vor dem Verzehr die Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.



Sophies Rezept-Version:

Kokos-Torte

Zutaten:

MANDELBISKUIT:

- 3 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 20 g Dr. Oetker Epifin
- 30 g Mehl
- ½ Tl Backpulver
- 100 g Mandeln, geschält & gemahlen
- 30 g Kokosraspel

Zum Tränken:

- 1 dl Wasser
- 2 EL Rum
- 100 g Zucker

CREMEFÜLLUNG:

- 175 ml Eierlikör
- 225 ml Milch
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillepudding
- 37 g Zucker
- 37 g Puderzucker
- 175 g Butter, sehr weich
- 5 Eigelb

Ausserdem:

- 120 g Aprikosenkonfitüre

DEKO (optional)

- 100 g Kokosraspel

Für eine 18 cm Springform

Den Boden einer Springform 18 cm mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Backofen auf 180 Grad ober- und unterhitze vorheizen.

Eiweiss mit Salz zu steifem Schnee schlagen, den Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen bis die Masse sehr fest ist. Eigelbe vorsichtig unterrühren.

Epifin, Mehl und Backpulver in einem Schüsselchen vermischen und auf die Eimasse sieben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln und Kokosraspeln vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und ca. 20-25 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Für den Sirup Wasser und Zucker und Rum aufkochen und auskühlen lassen. Den Boden dritteln und jeden Boden mit etwas Zuckersirup tränken.

Eierlikör und 125 ml Milch aufkochen. Puddingpulver mit Zucker und der restlichen Milch (100 ml) verrühren und zur Eierlikör-Milch geben. Immer mit dem Schwingbesen rühren. Nochmal kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen. Den Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen (dauert einige Minuten), Eigelb dazugeben und verrühren. Danach den Pudding löffelweise dazu rühren. Alle Zutaten müssen hier die selbe Temperatur haben. Falls die Buttercreme gerinnt, kann man versuchen, weiterzuschlagen, bis sie wieder verbindet.

Den untersten Tortenboden mit Konfitüre bestreichen, einen Drittel der Creme darauf verteilen und den zweiten Boden aufsetzen. Diesen ebenfalls mit Konfitüre und Creme bestreichen und den Deckel aufsetzen. Den Rand und den Deckel mit der Creme bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.