

Kokos-Sahne-Charlotte

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
etwas Fett

Für die Schneeschlagschüssel (Ø etwa 26,5 cm, 2,25 l):

Frischaltefolie

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Knetteig:

100 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eiweiß (Größe M)
60 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

100 g Kokosraspel
15 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
450 g Joghurt
120 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 ml Kokoslikör
800 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

300 g rote Konfitüre , z. B. Kirsch- oder
Beerenkonfitüre
375 g Ananaskonfitüre
Kokosraspel

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.



etwa 12 Stück



aufwändig



bis 100 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Torte lässt sich komplett einfrieren. Einfach in der Schüssel einfrieren und am Tag vor dem Verzehr auf eine Tortenplatte stürzen und über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, dann aprikotieren.
- Sie können die Torte auch mit ungerösteten Kokosraspeln garnieren.

Biskuitplatte vom Rand lösen und mit Hilfe des Backpapiers auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

3. Knetteig: Mehl mit Backin in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Einen Kreis von etwa 25 cm Ø auf ein Stück Backpapier zeichnen und den Teig darauf ausrollen (ggf. mit einem Tortenring ausstechen). Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

4. Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Die Schneeschlagschüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Die rote Konfitüre durch ein Sieb streichen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Gebäckplatte abziehen. Platte mit roter Konfitüre bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Schüssel mit den Scheiben auslegen.

5. Füllung: Kokosraspel ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Likör verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Kokosraspel mit dem Schneebesen unterheben. Die Creme in der vorbereiteten Schüssel glatt streichen. Knetteigboden auflegen und vorsichtig andrücken. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Die Charlotte auf eine Tortenplatte stürzen, die Schüssel abnehmen und die Folie entfernen. Die Ananaskonfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Die Konfitüre mit Hilfe eines Backpinsels auf der Charlotte verteilen. Die Kokosraspel mit Hilfe einer Teigkarte an den unteren Rand der Charlotte andrücken.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 34 g, Kh: 75 g, kJ: 2.785, kcal: 665

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.