





# Batida-de-Coco®-Torte

Eine exotische Torte aus der Kastenform mit Kokos und Banane.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

150 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
2 Eier (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
20 g Dr. Oetker Kakao  
etwa 2 EL Milch

### Kokosmasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
100 g Puderzucker  
175 g Kokosraspel  
4 EL Kokoslikör, z.B. Batida de  
Coco®

### Füllung:

2 Bananen (etwa 300 g)  
1 EL Zitronensaft  
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
600 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 EL Kokoslikör

### Zum Verzieren:

25 g Kokosraspel

## 1 Vorbereiten:

Den Kokoskuchen bereits 1 Tag vor dem Füllen backen. Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

### 3 Kokosmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kokosraspel und Likör vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben. Gut 1/3 des Rührteiges in die Kastenform füllen und glatt streichen. Kokosmasse darauf geben und ebenfalls glatt streichen, mit dem übrigen Teig bedecken, nochmals glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

**Nach 20 Min. Backzeit** Kuchen mit einem scharfen Messer etwa 2 cm tief längs einschneiden. Gebäck nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Kuchen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 4 Backpapier vorsichtig lösen und das Gebäck gleichmäßig zweimal der Länge nach senkrecht durchschneiden.

### 5 Füllung zubereiten:

Bananen schälen, 1 1/2 Stück davon vierteln, in sehr kleine Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Likör kurz unterrühren. Zuletzt Bananenstücke unter 1/3 der Sahnemasse heben. Jeweils die Hälfte der Bananen-Füllung auf die Schnittseite der beiden Seitenteile des Kuchens streichen. Kuchen wieder zusammensetzen und leicht andrücken. Gebäck mit übriger Sahne rundherum einstreichen, 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 6 Verzieren:

Übrige 1/2 Banane in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft bestreichen. Vor dem Servieren das Gebäck mit Bananenscheiben und Kokosraspeln garnieren.