

# Himmlische Kokoscreme-Torte

Leckere Kokoscreme mit fruchtiger Konfitüre zwischen feinem Biskuit- und Mürbeteig – unsere Kokoscreme Torte jetzt backen & genießen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

### Mürbeteig:

100 g Weizenmehl

70 g weiche Butter oder Margarine

40 g Zucker

1 EL Wasser

### Kokoscreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

400 ml Kokosmilch

300 g kalte Schlagsahne

### Zum Bestreichen:

3 EL helle Konfitüre, z.B. Marille-Maracuja

### Zum Tränken:

etwa 4 EL Kokoslikör

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Kokosraspel

## Wie backe ich eine Torte mit Kokoscreme?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier 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 und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Springformrand lösen und entfernen. Biskuit auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Springform säubern und Boden fetten.  
**Backofentemperatur erhöhen.**

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 1/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone 2 Engelsflügel ausschneiden. Flügel auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und auf dem Springformboden ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Kekse auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Springformrand lösen und entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 4 Kokoscreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob hacken. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Milch-Kuvertüre-Mischung auflösen. Masse kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben.

- 5 Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Knetteigboden auf eine Platte legen und mit 1 EL Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitboden auflegen und mit etwas Kokoslikör tränken. 1/3 der Kokoscreme gleichmäßig darauf verstreichen. Zweiten Boden auflegen, tränken und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. 1/3 der Kokoscreme gleichmäßig darauf verstreichen und dritten Boden auflegen. Mit dem restlichen Likör tränken. Torte rundherum mit der übrigen Kokoscreme wellig einstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.





**6 Verzieren:**

Engelsflügel sehr dünn mit etwas Konfitüre bestreichen und vorsichtig in die Kokosraspel drücken. Tortenrand mit Kokosraspeln verzieren, übrige Kokosraspel auf der Oberfläche verteilen. Kokoscreme-Torte mit den Engelsflügeln dekorieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder ohne Verzierung auch eingefroren werden.

