

Himbeer-Kokos-Traumtorte

Rezept für 14 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Tortenboden (Wiener Boden) | 2 Stk. |
| Blattgelatine / Gelatineblätter | 6 Scheibe(n) |
| Himbeeren | 500 g |
| Roter Tortenguss | 2 Pkg. |
| Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 700 ml |
| Brauner Rum | 75 ml |
| Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette | 170 g |
| Tortenboden (Mürbteig) | 1 Stk. |
| Feinkristallzucker | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Mürbteigboden mit Tortenring ausstechen, mit Kuvertüre bestreichen.

Einen Wiener Boden auflegen und gut andrücken.

Nun den Rum leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

500 ml geschlagene (und gezuckerte) Sahne abwiegen. Etwas von der Sahne zu dem Rum geben, kräftig umrühren.

Nun das Sahne-Rum-Gelatine-Gemenge rasch unter die Sahne rühren (Vorsicht: Bald genug unterrühren, damit keine Butter entsteht!) und Kokosflocken unterheben.

Auf den Wiener Boden im Ring geben und glatt streichen. Zweiten Wiener Boden obenauf legen, leicht andrücken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag mit Himbeeren belegen. (nur eine Lage! 14 schöne Himbeeren aufheben für die Dekoration) (die Beeren können entweder ganz frisch sein oder noch ganz fest gefroren.)

Die Beeren mit Tortenguss überziehen. Erstarren lassen.

Nun die Torte nun aus dem Ring geben, mit ca. 150 g der übrigen Sahne den Rand bestreichen und die übrigen Kokosflocken (70 g) an den Rand drücken.

Nun die Torte in 14 gleiche Stücke einteilen, auf jedes Stück eine Sahne-Rosette spritzen und mit einer Himbeere verzieren.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-383-Himbeer-Kokos-Traumtorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at