

Erdbeer-Kokos Torte mit Schoko Biskuit



Zutaten für den Boden:

3 Eier
90 g Zucker
1 Prise Salz
3 Esslöffel Kokos Sirup
100 g Mehl
30 g Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver

Zutaten für die Füllung:

750 g Erdbeeren
500 g Joghurt
375 g Frischkäse
150 g Kokos Raspel
12 Blatt Gelatine
3 Esslöffel Kokossirup
100 g Zucker
50 g Schokoraspel für die Deko

Backzeit 30 min für den Biskuit und 5 Stunden zum Kalt stellen

Die Eier trennen. Die Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Kokossirup schaumig schlagen. Langsam das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao unterrühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und am Ende von Hand unterheben. In einer Springform mit 26 cm Durchmesser ca. 30 min backen. Die Springform mit Backpapier auslegen damit der Biskuit nicht hängen bleibt. Nach dem Erkalten den Biskuit ein oder zwei Mal durchschneiden.

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Joghurt zusammen mit dem Frischkäse, Kokosraspel und dem Zucker cremig rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend in Kokossirup erwärmen und auflösen. Die flüssige Gelatine unter die Frischkäse Masse rühren.

Die Springform erneut mit Backpapier auslegen. Mit Streifen auch den Rand auskleiden. Den ersten Biskuitboden in die Form legen. Die Erdbeerhälften auf dem Boden auslegen. Anschließend einen Teil der Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen. Dann den zweiten Boden darauf legen. Nochmals mit Erdbeerhälften und Frischkäsemasse belegen. Als Abschluss den dritten Boden auflegen.

Mit der restlichen Frischkäsemasse bestreichen und mit Erdbeeren und Schokostreusel dekorieren. Im Kühlschrank mehrere Stunden kalt stellen.