



Feine Kirsch-Kokos-Torte

Eine Kirsch Kokostorte mit weißen schokoladenraspeln, sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch sehr luftig leicht.

Zutaten:

- *Für ca. 16 Stücke
- *4 Eier (Größe M)
- *195g Zucker
- *2Päckchen Vanillin-Zucker
- *75g Mehl
- *110g Speisestärke
- *1 Glas (720 ml) entsteinte Sauerkirschen Kirschen
- *dünn abgeschälte Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- *100g Kokosraspel
- *125g Weiße Kuvertüre
- *550g Schlagsahne
- *1 Päckchen Sahnefestiger
- *2 TL Backpulver * 30g Kakao

Zubereitung

- 1 Eier trennen Eiweiß und 5 EL Wasser steif schlagen, dabei 150g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Eigelbe darunter schlagen. Mehl 75g Stärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eierschaummasse sieben und vorsichtig unterziehen.
- 2 Eine Springform 26cm am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse darin glatt streichen. In vorgeheizten Backofen bei 175°C 25-30 Minuten backen. Biskuitboden auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden.
- 3 Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Etwas Kirschsafte und übrige Speisestärke glatt rühren. Übrigen Saft, 30g Zucker und Zitronenschale aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen. Zitronenschale entfernen. Kirschen unterheben. Kompott etwas abkühlen lassen.
- 4 Ein Tortenring um dem unteren Boden legen. Kompott auf dem Boden verstreichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und ca. 30 Minuten kühlen lassen. Kuvertüre Schmelzen, dünn auf ein Marmorbrett streichen und kurze Zeit kühlen stellen.
- 5 Jetzt 300g Sahne, restlichen Zucker und Sahnefestiger steif schlagen 60g Kokosraspeln unterheben. Kokosraspeln auf den Biskuit streichen. Mit dem dritten Boden bedecken. Torte ca. 30 Minuten kühlen stellen.
- 6 Kuvertüre mit einem Spachtel zu kleinen Löllchen schieben und kühlen stellen. Übrige Sahne und restlichen Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte aus dem Tortenring lösen. Torte mit Sahne einstreichen und mit Schokrollchen und restlichen Kokosraspeln bestreuen. Kühlen stellen, oder gleich servieren.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden
(ohne Wartezeit)



kcal/Stück:ca.340
Fett/Stück:ca.20g