Erdbeer-Kokos-Torte

So herrlich aromatisch, cremig und fruchtig zugleich – die Erdbeer-Kokos-Torte sorgt für ein fantastisches Tortenvergnügen! Die verschiedenen Aromen harmonieren perfekt und zum Vorschein kommt eine prächtige Torte mit Hingucker-Effekt

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Torte mit etwa 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:
1 Grundrezept „Heller Biskuit für Biskuitroulade“
Etwa 150g Erdbeerkonfitüre

Für die Füllung:
6 Blatt Gelatine
500g Erdbeeren (2 Erdbeeren für die Deko verwenden)
500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
60g Zucker
25g Kokosraspel
1 P. Vanillezucker
200ml Sahne (ggf. laktosefrei), steif geschlagen

Zur Dekoration:
100ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanillezucker
1/2 P. Sahnesteif
1,5 EL Kokosraspel

2 Erdbeeren
1 EL gehackte Pistazien

1. Den Biskuit nach Rezept herstellen und den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und mit samt dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.
2. Den Biskuit auseinanderrollen und Erdbeerkonfitüre gleichmäßig bestreichen. Anschließend aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm dicke abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Den Boden und am Rand entlang mit den Biskuitscheiben auskleiden.
3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen.
4. Unterdessen die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren.
5. Für die Creme Joghurt, Zucker, Kokosraspel und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit 4 EL heißem Wasser auflösen. Einen EL der Creme zu der Gelatine rühren, dann das Gelatinewasser sofort unter die Creme rühren. Die Masse leicht gelieren lassen.
6. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
7. Etwa ein Viertel der Creme auf den Biskuitboden verteilen, dann die halbierten Erdbeeren auflegen und mit der restlichen Creme abschließen. Die Torte für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, gerne auch über Nacht.
8. Für die Dekoration Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und die Torte dekorieren. Geviertelte Erdbeeren auflegen und mit Kokosraspeln und gehackten Pistazien bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Naturjoghurt durch eine Alternative auf Soja- oder Mandelbasis austauschen. Sahne durch einen aufschlagbaren veganen Sahneersatz ersetzen.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de