Kokos – Schaumkuss – Torte

Einfach und schnell lässt sich diese lecker – cremige Torte herstellen. Mit feinem Kokosgeschmack!

glutenfrei, weizenfrei

1 Grundrezept „Heller Biskuit für Kuchen“

Für den Belag:
2 Packungen Kokos-Schaumküsse (z.B. von Lidl)
250g Speisequark
250ml Sahne
1 TL Zitronensaft

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen, auskühlen lassen, auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenrand umschließen.
2. 12 Kokos-Schaumküsse zur Dekoration beiseite legen. Die restlichen Kokos-Schaumküsse zerdrücken und mit Quark und Zitronensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
3. Die Kokos-Schaumkuss-Masse auf den Tortenboden geben, glatt streichen und für einige Stunden kühl stellen.
4. Den Tortenring entfernen und die Torte mit den restlichen Kokos-Schaumküssen dekorieren.

Tipp: Den Biskuit mit Dosenpfirsichen, Mandarinen oder Ananas belegen, dann die Creme darauf streichen. So erhält man eine sehr lecker – fruchtige Kokos – Schaumkuss – Torte.