

Kokos-Wickeltorte

Tortenfans aufgepasst! Die formschöne Wickeltorte überzeugt durch den flaumig-luftigen Biskuit und der delikaten Kokos-Quark-Creme. Zauberhaft dekoriert ist die Torte der Hingucker auf jeder Kaffeetafel ☐



glutenfrei, maisfrei, weizenfrei

1 Grundrezept [„Heller Biskuit für Biskuitroulade“](#)

Für die Kokos-Quarkcreme:

200g Sahne

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

1 Glas (200g) Kokos Creme von z.B. Rewe Feine Welt

250g Speisequark 20% Fett

Für die Deko:

Physalis

glutenfreie Plätzchen, z.B. Zimtsterne, Pfefferkuchen, Lebkuchenherzen

einige Granatapfelkerne

etwas Rosmarin

2 EL Kokosraspel

1. Den Biskuit nach Anleitung zubereiten. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und auskühlen lassen.

2. Unterdessen die Kokos-Quarkcreme zubereiten. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Kokoscreme und Quark in eine Rührschüssel geben und verrühren. Von der Schlagsahne 4 EL für die Deko abnehmen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und in den Kühlschrank legen. Die restliche Sahne unter die Kokosmasse ziehen.
3. Den Biskuit mit einem Pizzaschneider in 5 gleichmäßige Streifen schneiden, mit je 6cm Höhe. Jeder Teigstreifen sollte sehr genau ausgemessen werden, damit die Torte hinterher eine gleichmäßige Höhe erhält.
4. 2/3 der Creme gleichmäßig auf die Biskuit-Streifen verteilen.
5. Nun den ersten Teigstreifen aufrollen, auf eine Tortenplatte setzen und die restlichen Biskuit-Streifen herumwickeln.
6. Mit der übrigen Kokos-Quarkcreme Ungleichmäßigkeiten auf der Oberfläche ausgleichen und den Biskuitrand dünn damit einstreichen.
7. Sahnetuffs auf die Torte spritzen und mit Deko-Zutaten belegen. Mit Kokosraspeln bestreuen.
8. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp: Gerne kann die Torte am Vortag zubereitet werden!

Variation: Wer mag, kann zusätzlich Konfitüre auf die Biskuitstreifen streichen. So erhält die Torte eine fruchtige Note.







