Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Schoko – Kokostorte

Zutaten:

Teig:

5 Eier, 3 Dotter, 150 g Butter, 150 g Zucker, 120 g geriebene Nüsse, 120 g Schokolade (gerieben), 180 g Mehl (griffig), 2 TL Backpulver, ca. 3-4 EL Milch

Für die Schneehaube:

3 Eiklar, 100 g Zucker, 100 g Kokosette, Saft und Schale von ½ Zitrone

Für die Creme:

500 ml Schlagobers, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 EL Backkakao, evtl. Schuss Cognac;
Ca. 500 g Erdbeeren, Minze oder Melisse zum Garnieren

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar mit 3 EL Zucker zu einem festen Schnee schlagen.
Butter mit Zucker und Dotter cremig aufschlagen. Schokolade schmelzen und überkühlt unterrühren. Mehl mit Backpulver und Nüsser vermischen und mit der Milch vorsichtig unter den Schnee heben.
Den Teig in eine vorbereitete Tortenform (26 cm Durchmesser) füllen und glattstreichen.
3 Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Kokosette, Zitronensaft.- und Schale untermischen und gleichmäßig über den Rührteig streichen.
Die Torte bei 170°C (Heißluft) ca. 40 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen aus der Form lösen und einmal durchschneiden. Für die Creme das Obers mit dem Vanillezucker, Kakao und evtl. Cognac cremig aufschlagen.
Etwas Creme auf den Tortenboden streichen. Erdbeeren waschen, blättrig schneiden und gleichmäßig verteilen. Die restliche Creme darüberstreichen. Den Schoko-Kokosboden auflegen und etwas andrücken.
Die Torte mindestens 3 St. Kühl stellen. Aus der Form lösen, nach Belieben verzieren und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Tipp: Evtl. den Kuchenboden mit etwas Cognac tränken.
Statt mit Erdbeeren können auch andere Früchte (Himbeeren, Heidelbeeren,…) verwendet werden.

Trachten Wichtlstube

Schärdinger