

# Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

*Für den Biskuitboden:*

6 Eier  
150 g Puderzucker  
120 g Mehl  
3 TL Kakaopulver  
75 g Schokolade (70%), geschmolzen  
75 g Butter, flüssige

*Zum Beträufeln:*

75 g Zucker  
75 ml Wasser  
1 TL Rumaroma oder Rum

*Für die Füllung:*

500 g Erdbeeren, kleine  
10 Blätter Gelatine  
400 ml Kokosmilch, ungesüßte  
4 Eiweiß  
100 g Zucker

*Für die Creme: (Ganache)*

100 ml Sahne  
20 g Butter  
100 g Schokolade (e 70%)

50 g Zucker  
1 EL Crème fraîche  
50 ml Wasser

*Sonstiges:*

n. B. Erdbeeren zum Garnieren  
Fett für die Form  
Mehl für die Form

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebeisen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

*Sirup:*

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

*Füllung:*

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die

Garnitur verwenden.



Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.  
1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.  
Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

#### *Ganache:*

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème

frische dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

*Claudia's Abweichungen:*

1) habe 26er Form genommen.

2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.

3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.

4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.

5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

**ACHTUNG** Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.

Den Rest und Ablauf wie oben.