

# Kokostorte      Kokos-Layer- Törtchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

## **Zutaten:**

### *Biskuit:*

6 Eier  
255g Zucker  
240g Mehl  
1 TL Kokossirup

### *Frischkäsecreme:*

180g Butter  
450g Frischkäse  
5 EL Milch  
140g Puderzucker  
120g Kokosraspel

### *Frosting (Eiweisfluff):*

150g Eiweiß  
225g Zucker  
200g Palmin Soft  
1 TL Kokossirup

### *Dekoration:*

150g weiße Kuvertüre

5 Raffaello

### **Zubereitung:**

Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse, Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.

Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf 75°C erhitzen (Schneebesen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.



Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.

