Torten Mittwoch bei nanice
Johannisbeer-Kokos-Torte

Einen Biskuitboden herstellen. Folgende Zutaten:
5 Eier
100g Zucker
100g Mehl
80g Kokos – für mehr Geschmack vorher in einer Pfanne anrösten und auskühlen lassen
½ P. Backpulver

Vor dem Backen obendrauf mit Kokosflocken bestreuen. Bei 180°C ohne Umluft backen.
Den Boden gut auskühlen lassen und einmal durchschneiden. Nun eine Springform mit dem unteren Boden auslegen. Wer mag kann ihn mit Johannisbeer-Marmelade bestreichen.

Den oberen Boden in 16Stücke einteilen und zerschneiden - zu Seite stellen.

Für die Füllung nehmen Sie:
250 g Johannisbeeren gefroren und angetaut
250g Joghurt
mit gut 3 EL Zucker verrühren und abschmecken
etwas Zitronensaft dazu

6 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
400 g Sahne geschlagen

Die eingeweichte Gelatine auflösen, über die angetauten Beeren-Joghurt-Mischung gießen und zügig verrühren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben. Die Masse auf den Boden verteilen. Nun die 16Stücke des oberen Bodens auf die Masse legen. Das Ganze kaltstellen.

Nun dürfen Sie ans Verzieren gehen. Ich nehme dazu
1 Becher Sahne
etwas Zucker
Sahnesteif

Die Torte aus dem Ring lösen. Ein paar Tupfer auf die 16Stücke tupfen, vielleicht mit gefrorenen Beeren dekorieren. Fertig!

Mittwoch, 18.11.2020