

KARIBIKTORTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Tortenboden:

- 90 g Mehl
- 110 g Zucker
- 3 Eier
- 50 g Öl
- 1 P. Vanillezucker
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

Kokoscreme:

- 500 g QimiQ
- 250 g Topfen /Quark
- 120 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- Saft v. 1/2 Zitrone
- 1/4 l Kokosmilch
- 40 g Speisestärke
- 50 g Kokosflocken

- 1 Dose Ananasscheiben
- 1 Becher Schlagobers /
Schlagsahne
- 1 P Sahnesteif
- Cocktailkirschen

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Tortenboden:

Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig schlagen, Öl nach und nach unterrühren. Backpulver und Mehl vermischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen 35 bis 40 Minuten backen.

Kokoscreme:

QimiQ mit dem Handmixer aufschlagen, Topfen dazugeben und gut durchmischen. Kokosmilch in einen Topf geben und erhitzen, Speisestärke mit dem Zitronensaft gut verrühren und in die steigende Kokosmilch geben, Kokosflocken unterrühren und bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die abgekühlte Kokosmasse zur Topfenmasse geben, gut verrühren und etwas abkühlen lassen.

Den Tortenboden mit einem Tortenreifen umstellen und mit Ananasscheiben belegen. Die Kokoscreme darüber geben und glattstreichen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden stocken lassen. Schlagsahne mit Sahnesteif fest schlagen. Die Torte damit einstreichen, auf der Oberseite mit Schlagahnetupfern, Ananasstücken und Cocktailkirschen verzieren.