



## Exotische Kokostorte

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm.

**Mangoschicht:** (sollte einen oder mehrere Tage zuvor zubereitet werden)

- 300 g Mangofruchtfleisch, fein gewürfelt
- 75 g Maracujapüree (ersatzw. Maracujasaft)
- 25 g Zucker oder nach Geschmack
- 3 Bl. Gelatine

Gelatine 5 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Mangofruchtfleisch, Maracujapüree und ggf. Zucker zusammen ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Kompott in eine Form oder einen mit Frischhaltefolie bespannten Tortenring mit 16 cm Durchmesser geben, glattstreichen und bis zur weiteren Verwendung einfrieren.

**Kokoscreme:**

- 250 ml Kokosmilch
- 60 g feine Kokosflocken
- Abrieb einer kl. Bio-Zitrone
- 2 Eigelb

- 20 g Zucker
- 3½ Bl. Gelatine

Gelatine 5 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch zusammen mit den Kokosflocken und dem Zitronenabrieb in einen Topf geben und erhitzen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Die heiße Kokosmilch unter Rühren dazugießen. Anschließend zurück in den Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Creme eindickt (ca. 75 Grad). Den Topf vom Herd ziehen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Kokoscreme zum Abkühlen in eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Sie wird später für die Kokosmousse gebraucht.

### **Kokos Dacquoise:**

- 2 Eiweiß (ca. 60g)
- 25 g Zucker
- 55 g Kokosflocken
- 50 g Puderzucker
- 10 g Mehl

Den Backofen auf 170 Grad aufheizen. Das Eiweiß mit 25 g Zucker steifschlagen. Puderzucker und Mehl sieben und mit den Kokosflocken vermischen. Diese trockenen Zutaten unter den Eischnee heben und den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mit dem Teig spiralförmig einen Kreis von 18 cm. Durchmesser auf ein mit Backpapier/ -folie belegtes Blech spritzen und ca. 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

### **Kokosmousse**

*Die Kokosmousse setzt sich aus der zuvor zubereiteten Kokoscreme, einer italienischen Meringue und Schlagsahne zusammen.*

#### **Italienische Meringue**

- 2 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 20 g Wasser

Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Sirup 118 Grad erreicht hat. Das Eiweiß aufschlagen und währenddessen den heißen Zuckersirup in feinem Strahl dazugießen. Weiterschlagen bis die Meringue handwarm ist. Bereitstellen.

- 200 g Schlagsahne
- 1 Btl. Sahnesteif

Die kalte Schlagsahne mit einem Beutel Sahnesteif aufschlagen. Bereitstellen.

- die zuvor zubereitete Kokoscreme s. o.

Die Kokoscreme kurz aufschlagen. Ein Drittel der ital. Meringue vorsichtig unterheben,

danach das zweite und anschließend das letzte Drittel. Danach vorsichtig die Schlagsahne unterziehen. Die Massen sollten gut angeglichen sein, aber nicht zu lange gerührt werden, damit die Creme schön fluffig bleibt.

### **Fertigstellung:**

- 1 guter Essl. Bio-Himbeerfruchtaufstrich
- ca. 1 Tasse Kokosflocken
- feine Mangoscheiben

Zunächst legt ihr die Kokos Dacquoise auf den Boden einer Springform mit 18 cm Durchmesser. Darauf verteilt ihr eine dünne Schicht Kokosmousse. Jetzt holt ihr die Mangokompottscheibe aus dem Gefrierschrank und bestreicht sie mit der Himbeermarmelade. Platziert die Mangoscheibe mit der Marmeladenseite nach unten in die Mitte der Form. Nun füllt ihr zunächst die äußeren Ränder rund um die Mangoscheibe mit Kokosmousse und gebt dann den Rest der Mousse darauf. Schön glattstreichen und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am Folgetag fahrt ihr mit einem Messer um den Rand der Torte und entfernt den Springformrand. Anschließend bestreut ihr die gesamte Torte mit Kokosflocken. Aus einer Mangohälfte feine Scheiben schneiden und die Torte damit dekorieren.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>