



## CARAÏBES - Kokos-Schokoladen Torte

von Yann Couvreur

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex' 16 cm Ø\\*](#), [Tortenring 18 cm Ø\\*](#), [Silikonform Halbkugeln\\*](#)

*Hinweis: Ich habe das Originalrezept (16 cm) auf eine Größe von 18 cm umgerechnet. Weiterhin habe ich Ponthier Kokospüree verwendet, welches sehr aromatisch ist, jedoch sicher auch durch gute Kokosmilch ersetzt werden kann. Da ich nicht genug Vollmilchkuvertüre hatte, habe ich dort wo sie angegeben wurde, eine Mischung aus 50% Vollmilch und 50% Zartbitter Kuvertüre verwendet.*

### Tag 1

#### Schokoladen Aufschlagganache

- 150 g Sahne
- 90 g hochwertige Vollmilchkuvertüre 40% (z.B. [Jivara<sup>1</sup>](#) v. Valhrona)
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 375 g kalte Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre ggf. hacken. 150 g Sahne zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Sahne über die Kuvertüre geben, einen Moment stehen lassen und dann mit einem Mixstab pürieren. 375 g kalte Sahne dazugießen und durchmischen. Die Ganache mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

#### Kokosdacquoise

- 85 g Puderzucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g Kokosraspeln
- 90 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern)
- 30 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die Rückseite eines Backpapiers zwei Kreise mit 17 cm Durchmesser zeichnen und auf ein Backblech legen.

Puderzucker, gemahlene Mandeln und Kokosraspeln mischen. Das Eiweiß mit 30 g Zucker steifschlagen. Dann die trockene Mischung unterheben. Der Teig soll nicht an Luftigkeit verlieren! Den Teig vorzugsweise in einen Spritzbeutel mit 12 mm Rundtüle füllen und innerhalb der vorgezeichneten Kreise zwei Teigschnecken aufspritzen. Mit etwas Puderzucker übersieben und ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und zwei Kreise mit 16 cm. Durchmesser ausstechen.

### **Kokosmousse**

- 270 g [Kokospüree](#)<sup>1</sup>
- 40 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 200 g kalte Sahne
- 30 g Kokosraspeln
- wer mag kann 12 g des Kokospürees durch Kokoslikör ersetzen (*ich habe ihn weggelassen*)

Die Kokosraspeln in einer Pfanne oder im Backofen zart rösten und beiseite stellen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Hälfte des Kokospürees zusammen mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Kokospüree hinzufügen. Wenn die Kokosmasse etwa 20 Grad hat, die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Nun zunächst 3-4 Mulden der Halbkugel Silikonform mit der Kokosmousse füllen und diese einfrieren. Dies werden später die "Kokosnüsse" für die Dekoration. Anschließend die gerösteten Kokosraspeln unter die restliche Mousse heben.

Einen Kokosdacquoiseboden in die Tortaflexform (oder eine entsprechende Form mit 16 cm Ø) legen. Dann eine ca. 3 cm dicke Schicht Kokosmousse einfüllen und darauf den zweiten Kokosdacquoiseboden platzieren. Das Ganze sollte nun eine Höhe von etwa 4 cm. haben. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### **Milchschokoladenglasur** (*kann auch an Tag 2 zubereitet werden*)

- 60 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 120 g [Glucosesirup](#)\*
- 60 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 120 g Vollmilchkuvertüre, gehackt o. Callets

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker und Glucosesirup erhitzen bis 102 Grad erreicht sind. Vom Herd ziehen und die Kondensmilch hinzufügen. Nun die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ein Drittel der heißen Flüssigkeit zur Kuvertüre geben und glattrühren, es folgt das zweite und das letzte Drittel. Zwischendurch immer vollständig glattrühren. Die Glasur noch einmal mit einem Stabmixer durchpürieren. Die Oberfläche mit Folie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

## Tag 2

Einen Tortenring mit 18 cm Ø mit Folie bespannen und mit Tortenrandfolie auskleiden. Die Schokoladen Aufschlagganache mit einem Mixergerät wie Schlagsahne nicht zu steif schlagen. Die Masse in die Form geben und an den Seiten hochstreichen. Dabei darauf achten, dass möglichst keine Luftlöcher entstehen. Die eingefrorene Kokosfüllung aus der Form nehmen und in die Schokoladenmousse drücken. An den Rändern glattstreichen und die Torte über Nacht einfrieren.

## Tag 3

### Fertigstellung

- Kokosraspeln
- 30 g Zartbitterkuvertüre
- braunes Velvetspray

Die Schokoladenglasur in der Mikrowelle oder dem Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Wenn sie wieder auf ca. 35 Grad abgekühlt ist kann die Torte aus dem Gefrierschrank geholt werden, aus der Form genommen und etwas erhöht auf einer Schale platziert werden. Die Glasur gleichmäßig über die gefrorene Torte gießen. Sofort mit einer großen Palette überschüssige Glasur von der Oberfläche abziehen. Die Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und die Torte sparsam mit Kokosraspeln bestreuen. Ggf. den unteren Rand ebenfalls mit leicht Kokosraspeln verzieren. So hat man einen schönen sauberen Abschluss.

Die Halbkugel Silikonform aus dem Gefrierschrank nehmen. Um die Halbkugeln auszuhöhlen, damit sie später wie kleine Kokosnusshälften aussehen, einen [Kugelausstecher](#)<sup>1</sup> in heißes Wasser tauchen. Mit dem heißen Ausstecher die Halbkugeln vorsichtig aushöhlen. Dabei am Rand rundherum ½ cm. stehen lassen. Die Form wieder in den Gefrierschrank stellen. Dann die Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen. Eine winzige Spitze abschneiden. Die gefrorenen Halbkugeln nun mit der Rundung nach oben auf eine mit Folie oder Backpapier belegte Platte legen und sternförmig mit der Kuvertüre bespritzen. Die Halbkugeln anschließend noch mit braunem Velvetspray besprühen. So entsteht der Anschein einer Kokosnussschale. Die kleinen "Kokosnusshälften" mit einem scharfen Messer ggf. in Abschnitte schneiden und auf der Torte platzieren. Die Torte langsam an einem kühlen Ort auftauen lassen. Sie sollte am ersten, spätestens am nächsten Tag serviert werden.

Quelle: [La Pâtisserie de Yann Couvreur](#)<sup>1</sup> - SOLAR

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>