

Rezept

Vanille-Kokoscreme-Torte

Ein Rezept von Vanille-Kokoscreme-Torte, am 30.06.2024

Zutaten

125 g Möhren	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
200 ml Karottensaft	200 g gem. Haselnüsse
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
1 Pck. Sahnepuddingpulver	500 ml Kokosmilch
250 g weiche Butter	100 g Puderzucker
200 g Zartbitterkuvertüre	1 TL Kokosfett
2 EL Kokosraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen, fein raspeln. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Die geraspelten Möhren unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Pudding mit Kokosmilch nach Packungsanweisung zubereiten, abkühlen lassen. Den Kuchen einmal quer teilen, einen Tortenring um den Boden stellen. Die Butter mit Puderzucker cremig schlagen, den Pudding löffelweise unterrühren. 2/3 der Masse auf den Boden geben, den Deckel auflegen, die restliche Creme aufstreichen, 1 Std. kühl stellen.
4. Den Tortenring entfernen. Die Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen und die Torte damit überziehen. Die Kokosraspel darüber streuen und trocknen lassen.