

Hier und heute



Kokos-Mojitotorte

Mit seiner Kokos-Mojitotorte zeigt Marcel Seeger, wie man den beliebten Cocktail in die Torte bringt. Eine verführerische Kombination aus einem saftigen Kokosbiskuitboden und einer aromatischen Mojitocreme.

Rezept

Kokos-Mojitotorte

von Marcel Seeger, für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Kokosbiskuitboden

- 6 Eier (Gr. M)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 120 g Kokosraspel
- 90 g Mandeln, fein gemahlen
- 120 g Mehl, Typ 550
- 6 g Backpulver
- 60 g Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers (90 g), Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker (90 g) zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Kokosraspel, gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver gründlich vermischen. Die Butter auflösen. Nun den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, dann die Mehlmischung unterrühren und zuletzt die flüssige Butter unter die Masse heben. Den Kokos-Biskuitteig in den Tortenring einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Teigboden abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Tortenring oder der Backform schneiden. Den fertigen Teigboden zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei gleichmäßige Böden entstehen. Den Tortenring reinigen, erneut mit Backpapier einschlagen und den ersten Kokos-Mandelboden einlegen.

Zutaten Kokos-Mojitocreme

- 180 ml Milch
- 30 ml Kokosmilch
- 120 g weiße Kuvertüre
- 250 g Frischkäse
- 200 g griechischer Joghurt (10% Fettgehalt)
- 20 ml Limettensaft
- 20 ml Rum
- 120 g brauner Zucker
- 300 g Sahne, aufgeschlagen
- 8 Blatt Gelatine, aufgelöst

Hier und heute



Zubereitung

Milch und Kokosmilch zusammen leicht erwärmen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit der Milchmischung verrühren. In einer Schüssel Frischkäse, Joghurt, Limettensaft, Rum und braunen Zucker gut verrühren. Die erwärmte Kuvertüre-Milch unterrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben und alles zu einer Creme verbinden. Gegen Ende die Gelatine in feinem Strahl unterrühren. Ein Drittel der Creme auf den ersten Boden geben und glattstreichen. Den zweiten Boden einlegen und den Vorgang wiederholen. Dann den dritten Boden einlegen und die restliche Creme darauf verteilen. Die fertig geschichtete Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit sie Bindung bekommt.

Fertigstellung

- nach Belieben Kokosraspel
- 1-2 Limetten, unbehandelt
- Tortenguss, klar

Nach der Kühlphase die Torte aus dem Tortenring nehmen und am Rand mit etwas Kokosraspel einstreuen. Auf der Oberfläche nach Belieben dünn geschnittene, frische Limettenscheiben verteilen und diese mit etwas klarem Tortenguss benetzen.

Tipp: Als Deko passt zusätzlich noch etwas klein gehackte Zitronenmelisse, Kokosraspel oder klein gehackte grüne Pistazien.