

# Kokos-Blaubeer-Sahnetorte

## Zutaten für 12 Stücke:

### Für den Biskuit:

40 g Butter  
 4 Eier (M)  
 120 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillinzucker  
 80 g Mehl  
 60 g Speisestärke  
 2 TL Backpulver

### Für die Blaubeer-Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
 300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
 1 Glas (360 g) Apfelkompott  
 50 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillinzucker

### Für die Sahne-Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
 100 ml Kokosmilch (aus der Dose)  
 500 ml Schlagsahne  
 75 g Zucker  
 2 EL Kokossirup  
 75 g Kokosraspeln

### Außerdem:

200 ml Schlagsahne  
 1 Päckchen Sahnefestiger  
 Kokoschips (oder Kokosraspel) zum Garnieren



## Zubereitung:

1. Für den Biskuit Butter schmelzen. Eier mit Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und zügig unterrühren. Zum Schluss abgekühlte Butter unterrühren.
2. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 15-18 Minuten backen. Boden vorsichtig aus der Form lösen und auf gleiche Weise einen zweiten Boden backen. Beide Böden auskühlen lassen.
3. Für die Blaubeer-Füllung, Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Aufgetaute Blaubeeren mit Apfelkompott, Zucker und Vanillinzucker verrühren und erhitzen. Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze auflösen. 2-3 EL der Blaubeer-Apfelmasse zugeben und verrühren, dann unter die übrige Blaubeer-Apfelmasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.



4. Für die Sahne-Creme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kühl stellen, bis die Kokosmilch zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Gelierte Kokosmilch zusammen mit dem Kokossirup zügig unterrühren und die Kokosraspeln unterziehen.
5. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Kokos-Sahne darauf geben und glattstreichen. Kühl stellen bis die Creme fest ist. Den oberen Boden dünn mit der Blaubeermasse bestreichen, die restliche Blaubeermasse auf der Kokos-Sahne verteilen. Oberen Boden aufsetzen. Torte 3-4 Stunden kühl stellen.
6. Sahne steif schlagen. Sahnepfester dabei einrieseln lassen. 3-4 EL davon in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Den Tortenring vorsichtig entfernen und den Tortenrand mit der übrigen Sahne einstreichen. Torte mit Sahnetupfen und Kokoschips bestreut garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 90 Minuten + Kühlzeit

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 445 kcal / 1867 kJ

Fett: 27,9 g

Kohlenhydrate: 42 g

Eiweiß: 6,5 g

**Wild Blueberry Association of North America**  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

