

Erdbeer-Cremegarten

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Kokos-Keksboden:

2 EL Kokosette
150 g zerbröselte Butterkekse
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack (1/2 Becher)

Kokoscreme:

400 ml Kokosmilch
70 g Zucker
40 g Speisestärke
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen und Beträufeln:

150 g Cantuccini
20 ml Kokoslikör

Zum Verzieren:

Kokoscreme
halbierte Erdbeeren
passierte Erdbeermarmelade
Minzeblätter

1 Kokos-Keksboden:

Für den Kokos-Keksboden Kokosette mit Butterkekse und Glasur verrühren. Eine Springform (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Kokos-Keksboden mit einer Teigkarte darin verteilen und leicht andrücken. 1/4 Std. kalt stellen.

2 Kokoscreme:

Für die Creme Kokosmilch mit Zucker und Stärke unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die noch heiße Creme rühren. Das Schlagobers vor dem vollständigem Erkalten der Creme unterheben. Die Hälfte der Creme in die Form füllen, mit Cantuccini belegen und mit Likör beträufeln. 3 EL der Creme zur Seite geben. Die übrige Creme auf die Cantuccini geben und mit Hilfe einer Teigkarte in die Höhe ziehen. 1 Std. kalt stellen.

3 Zum Verzieren:

Die Torte mit der zur Seite gegebenen Creme, Erdbeeren, Marmelade und Minzeblättern beliebig verzieren.