

# Kokos-Vanilletorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

- 200 g weiche Butter
- 180 g gesiebter Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 6 EL Milch
- 200 g glattes Mehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 50 g erweichte Kochschokolade
- 40 g Kokosette

### Zum Beträufeln:

- Eierlikör
- Milch

### Mousse-Kokos-Creme:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
- ¼ l flüssiges Schlagobers
- 50 g geröstetes Kokosette

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

- ⅓ l Milch
- 1 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum (1/2 Pkg.)
- geröstetes Kokosette

## 1 Schoko- und Kokos-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Salz, Aroma und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Die Milch kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. In eine Hälfte der Masse die Schokolade einrühren und in die zweite Hälfte Kokosette.

## 2 Die Massen abwechselnd in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen, mit einer Gabel etwas vermischen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

## 3 Zum Beträufeln:

Die erhaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit Eierlikör und Milch beträufeln.



4 Mousse-Kokos-Creme:

Moussepulver mit Schlagobers - statt Milch - cremig aufschlagen. Das Kokosette kurz unterrühren. Die Torte mit Creme zusammensetzen.

5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch mit Schlagschaumpulver nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Torte damit bestreichen, beliebig verzieren und mit Kokosette bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

