



Weißer Schokoladen-Kokostorte mit Amarena Kirschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Ein geschmacklicher und optischer Traum, hier einfach beschrieben

Zutaten

- Für den Biskuitteig:
 - 80 g Mehl 405, gesiebt
 - 125 g Zucker
 - 1 Tütchen Vanillezucker
 - 50 g Butter
 - 5 Eier, getrennt
 - 1 Prise Salz
 - Etwas Zitronenabrieb
- Für die Füllung:
 - 275 g weiße Schokolade
 - 750 ml Sahne
 - Schokoladenspäne für das Dekor
 - 30 g Kokosraspeln

Zubereitungsart

Schritt1

Der Biskuitteig:

Schritt2

75 g der Schokolade mit der Butter, auf einem heißen Wasserbad zunächst schmelzen, danach etwas abkühlen lassen.

Schritt3

5 Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb intensiv, mit einem elektrischen Schneebesen oder Zauberstab aufschlagen.

Schritt4

Anschließend 5 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

Schritt5

Zunächst die geschmolzen Schokolade unter die Eigelb - Zuckermasse rühren, dann folgen das Mehl und die Kokosraspeln.

Schritt6

Nunmehr das Eiweiß in 2 Schritten unterheben und den Teig in eine gefettete Springform geben.

Schritt7

Ca. 35 - 40 min. bei 180 ° C Ober - und Unterhitze backen, auskühlen lassen.

Schritt8

Aus der Form nehmen und den Boden waagrecht, in drei etwa gleich dicke Böden schneiden, teilen.

Schritt9

Die Füllung:

Schritt10

Die Sahne erhitzen, nicht kochen lassen und die restliche Schokolade in der Sahne schmelzen bis sie sich aufgelöst hat.

Schritt11

Für etwa 1 - 2 Stunden kalt stellen, bis die Sahne vollständig durchgekühlt ist. Danach mit dem Handrührgerät „dickschaumig“ aufschlagen.

Schritt12

Den untersten Boden mit einem Drittel der Schokomasse gleichmäßig einstreichen und mit einem Drittel der abgetropften Kirschen belegen.

Schritt13

Den Vorgang mit dem 2. Boden wiederholen und das Oberteil drauf setzen.

Schritt14

Die Seiten und das Oberteil mit der restlichen Schokoladen Crème glatt verstreichen, etwas zusammen drücken, in Form bringen.

Schritt15

Mit den restlichen Kirschen gleichmäßig dekorieren und reichlich gehobelte Schokospäne verteilen, nochmals gut durchkühlen lassen.

Schritt16

Vor dem Servieren, ev. leicht etwas schwarzem Kakao darüber sieben.

Rezeptart: Torten **Tags:** amarena kirschen, einfach gemacht, torten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-schokoladen-kokostorte-mit-amarena-kirschen/>