



Kokos-Erdbeertorte auf Schoko-Cornflakes-Boden

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 18 cm

Für den Boden:

100 ml vegane gesüßte Sahne
100 g Cornflakes
100 g VIVANI Feine Bitter 71 % Cacao

Für die Füllung:

10 – 16 frische Erdbeeren
800 ml Kokoscreme
150 g Kokosraspel
20 g Agartine (pflanzliche Gelatine)
100 g Puderzucker

Für das Topping:

200 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
60 g Zucker
20 g Agartine
einige Kokosraspel

So wird's gemacht

- 01** Für den Boden die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Springform mit Backpapier auslegen.
- 02** Die Cornflakes mithilfe einer Gabel oder eines Mörsers zu Krümeln zerkleinern.
- 03** Die Sahne in die geschmolzene, warme Schokolade rühren. Die zerkleinerten Cornflakes hinzufügen und alles gut verrühren. Gleichmäßig in der Springform verteilen und kühlstellen.
- 04** Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren.
- 05** Die Erdbeerhälften mit der aufgeschnittenen Seite nach außen zeigend an den Rand der Springform drücken. Die übriggebliebenen Erdbeeren vierteln und auf dem Schokoladen-Cornflakes-Boden verteilen.
- 06** Für die Füllung 700 ml Kokoscreme zusammen mit dem Puderzucker ein paar Minuten cremig mixen und die Kokosraspel unterheben.

07 Die pflanzliche Gelatine in 100 ml kalte Kokoscreme einrühren und für 2 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die heiße Masse direkt zur aufgeschlagene Kokoscreme geben und erneut aufmixen.

08 Die Füllung auf den Schoko-Cornflakes-Boden geben, glattstreichen und zum Festwerden ins Gefrierfach stellen.

09 Währenddessen die Topping-Schicht zubereiten. Dazu die Erdbeeren kurz aufkochen und anschließend durch ein Sieb passieren.

10 In einem Topf die Agartine in 50 ml kaltes Wasser einrühren. Erdbeermasse und Zucker zugeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

11 Die Springform aus dem Gefrierfach nehmen und gleichmäßig mit der Erdbeercreme bestreichen. Erneut für 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

12 Vor dem Servieren mit ein paar Kokosraspeln bestreuen.