



ERDBEER-KOKOS-TÖRTCHEN MIT SCHOKOLADEN-KOKOSBODEN

ZUTATEN

Für eine Springform mit Ø 18 oder 20 cm

Für den Boden

60 ml Pflanzensahne
80 g iChoc Classic oder White Vanilla
Schokolade
2 EL Kokosraspel

Für den Belag

10 – 12 frische Erdbeeren
1 Dose Kokosmilch
15 g Agar-Agar
2 – 3 EL Birken- oder Haushaltszucker

Für die Dekoration

100 ml aufschlagbare Pflanzensahne
Ganz Erdbeere(n)
Kokosraspel (optional)
Schokoladenraspel nach Wahl (optional)

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden die Classic oder White Vanilla Schokolade zerkleinern. Die Pflanzensahne in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Die zerkleinerte Schokolade unter ständigem Rühren mit der Sahne vermengen.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Kokosraspel in die Schokoladencreme einrühren und gut mischen. Die Masse in die Springform geben und für 10 Minuten ins Gefrierfach oder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis der Boden fest geworden ist.
3. Zwischenzeitlich die Erdbeeren waschen und mit einem Küchentuch vorsichtig abtrocknen. Etwa 10 – 12 gleichgroße Erdbeeren halbieren.
4. Die Erdbeerhälften auf den Schokoladenboden setzen. Die Schnittkanten liegen dabei direkt am Rand der Springform an. Die Spitzen der Erdbeeren zeigen nach oben. Die Erdbeerhälften dicht an dicht platzieren.
5. In einem Topf Agar-Agar in die kalte oder zimmerwarme Kokosmilch einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Mindestens 2 Minuten köcheln lassen, da die Masse sonst nicht fest wird.

6. Anschließend den Zucker einrühren und die heiße Masse in eine Schale umfüllen und 2 – 3 Minuten abkühlen lassen. Nicht zu lange, da sie dann beginnt, fest zu werden.

7. Die Masse nun langsam in die Springform gießen. Darauf achten, dass die Erdbeeren nicht vom Rand rutschen. Für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank oder 45 Minuten ins Gefrierfach stellen.

8. Nach der Kühlzeit die Springform vorsichtig entfernen. Die Torte vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Pflanzensahne nach Anleitung aufschlagen und gegebenenfalls süßen.

9. Eine Stern- oder Rosentülle in einen Spritzbeutel einsetzen und diesen etwa zu $\frac{3}{4}$ mit Pflanzensahne befüllen. Das fertige Törtchen nach Belieben damit verzieren. Zum Schluss nach Belieben dekorieren, z. B. eine Erdbeere in die Mitte setzen und mit ein paar Schokoladen- oder Kokosraspeln verzieren.

Tipp: Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die Torte kann aber auch gut eingefroren werden.