

**Bewusst
genießen
2017**

Verwöhnen Sie sich
und Ihren Körper
täglich aufs Neue.



**Glutenfreie
Zitronen-Kokostorte**



Zutaten

Teig

150 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
4 Eigelb
4 Eiweiß
100 g gestiftete Mandeln
100 g Kokosraspeln
1 TL Backpulver
80 g Mondamin Stärke
(Maisstärke)
5–6 Tropfen Bittermandelaroma

Lemon Curd

4–5 unbehandelte Zitronen
(davon 150 ml Zitronensaft
und die Schale)
1 TL Mondamin Stärke
(Maisstärke)
50 g Zucker
3 Eier
40 g Butter
1 P. Bio Agar-Agar
100 ml Wasser

Creme

200 g Schmand
400 g Sahne
70 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150 ml Kokosmilch
1 P. Bio Agar-Agar

Dekoration

150 g Kokosraspeln
50 g Kokoschips

1 Teig



1,5 Std.



30 Min.



5 Std.

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Etwa 1/3 des Zuckers hinzufügen und etwa 1–2 Minuten weiterrühren. Den Eischnee zur Seite stellen. Die warme Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker in 3–4 Minuten cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander dazugeben. Die Mandeln fein mahlen und sie gemeinsam mit den Kokosraspeln, dem Backpulver, der Stärke und dem Bittermandelaroma in den Teig geben und mischen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in einen Backring mit 24 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30–35 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen. Den Backring mit einem Backformmesser lösen und den Tortenboden mit einer Tortensäge einmal durchschneiden.

2 Lemon Curd

Den gelben Teil der Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und davon 150 ml verwenden. Zitronenschale, -saft, Stärke, Zucker und die Eier mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung auf dem Herd bei mittlerer Hitze vorsichtig und unter Rühren einmal aufkochen lassen – das dauert bis zu 5 Minuten. Anschließend durch ein Sieb streichen, damit die Klümpchen verschwinden. Die Butter in die heiße Masse einrühren. Das Agar-Agar mit dem Wasser verrühren und in einem separaten Topf 2 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Das Agar-Agar mit dem Lemon Curd verrühren und kurz abkühlen lassen. Danach in einen Backring oder in einen Teller (mit Frischhaltefolie auslegen!) mit 20 cm Durchmesser geben und im Gefrierschrank etwa 15–30 Minuten aushärten lassen.

3 Creme

Die Kokosmilch mit dem Agar-Agar verrühren und die Mischung 2 Minuten auf dem Herd sprudelnd kochen lassen. Dann etwas abkühlen lassen.

Die Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand mit einem Schneebesen kurz einrühren. Etwa 4–6 Esslöffel der Sahnemasse in die warme Kokosmilch geben, damit die Temperatur angeglichen wird. Nun die Kokosmilch komplett mit der Sahne verrühren.

Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und sie mit etwas Sahnecreme bestreichen. Die Lemoncurd-Fruchteinlage darauflegen. Einen Backring um die Torte legen, etwa 2/3 der Creme hineinfüllen und mit dem Tortendeckel abdecken. Die restliche Creme darüber verteilen, die Torte abdecken und für mindestens 4 Stunden kühl stellen. Den Backring mit einem Backformmesser entfernen. Etwas Creme von der Oberfläche der Torte an den Rand streichen und mit den

Kokosraspeln und -chips bestreuen. Die Hälfte der Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen, damit sie aromatischer werden und Farbe bekommen.



Bewusst genießen

mit Sallys glutenfreier Zitronen-Kokostorte



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

