Schneeflockentorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Gabi Dankers zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- eine Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 60 g hellbraune, geröstete Kokosraspeln

Füllung:

- 3 Esslöffel Himbeer- oder Sauerkirschkonfitüre
- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 50 g Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:

- 40-50 g Kokosraspeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Teig die weiche Butter mit einem Handrührgerät geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist, nach und nach die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die gerösteten Kokosraspeln unterrühren. Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30 Minuten backen.

2. Den erkalteten Boden einmal durchschneiden.

3. Für die Füllung den unteren Boden mit Himbeer- oder Sauerkirschkonfitüre bestreichen.

4. Die Sahne anschlagen, den Vanillinzucker, Puderzucker mit dem Sahnesteif einrieseln lassen und zu einer festen Sahne schlagen. Gut die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden streichen, mit dem oberen Boden bedecken und die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit 40–50 g Kokosraspeln ganz einstreuen.

5. Kurz vor dem Servieren mit gesiebten Puderzucker bestäuben.