



Bonne Maman®

# Zitronen-Kokos-Torte

## Zutaten (für 12 Stück):

### Für den Biskuit:

- 3 Eier (M)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL heißes Wasser
- 80 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 50 g Kokosraspel

### Für die Zitronen-Sahne:

- 12 Blatt weiße Gelatine
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Glas (370 g) Bonne Maman Zitronen-Marmelade
- 500 ml Schlagsahne

### Außerdem:

- 3 EL Kokosraspel oder -späne
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 80 g Bonne Maman Zitronen-Marmelade
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL gehackte Pistazien



## Zubereitung:

1. Eier mit Zucker, Vanillezucker und heißem Wasser dick schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und darauf sieben. Kokosraspel zufügen und alles mit einem Schneebesen gleichmäßig untermischen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 155 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Ca. 15-20 Minuten kühl stellen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt. Marmelade unterrühren, nochmals kurz kühl stellen. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen. Auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring darum schließen. Zitronen-Sahne darauf glatt verstreichen. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Tortenring vorsichtig lösen. Tortenrand mit Kokosraspeln (einige zurücklassen) bestreuen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Torte am Rand mit Sahnétupfen bespritzen. Oberfläche mit Zitronen-Marmelade bestreichen. Zitrone abspülen und trockentupfen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen und auf die Marmelade streuen. Sahnétupfen mit Pistazien und den restlichen Kokosraspeln bestreuen. Torte auf eine Tortenplatte heben.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**

[www.bonnemaman.de](http://www.bonnemaman.de)