

## KOKOS-HIMBEER-KONFETTITORTE

für zwei 20er Springformen

### Zutaten Teig

275g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 TL Salz  
170g Butter, zimmerwarm  
300g Zucker  
5 große Eiweiß, zimmerwarm  
120g saure Sahne  
2 TL Vanilleextrakt  
240ml Kokosmilch  
80g Kokosraspeln

### Zutaten Creamcheese Frosting

250g streichzarte Butter  
450g Frischkäse  
300g Puderzucker  
Prise Salz  
2 TL Vanilleextrakt  
optional: Kokossirup

### Zutaten Buttercream Frosting

250g streichzarte Butter  
150g Puderzucker  
Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt

### Zutaten Himbeerfüllung

500g TK Himbeeren  
1 TL AgarAgar

## **Zubereitung Teig**

- 1. Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze heizen**
- 2. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Seiten runterkratzen, erneut schlagen und anschließend die Eiweiß hinzufügen**
- 3. die saure Sahne und Vanilleextrakt hinzugeben**
- 4. die trockenen Zutaten gut vermischen und sieben**
- 5. während des Mixens zur Masse geben und die Kokosmilch dazugießen**
- 6. mit einem Schaber die Kokosflocken unterheben**
- 7. zwei 20er Springformen buttern und den Boden mit Backpapier auslegen**
- 8. die Formen gleichermaßen befüllen und für ca 35-40 min backen**

## **Zubereitung Creamcheese Frosting**

- 1. die Butter auf höchster Stufe 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. in der Zeit den Frischkäse in einem Küchentuch bis zu 3 min lang auswringen und überschüssiges Wasser aus dem Frischkäse entfernen**
- 3. Frischkäse zur Butter geben und Salz und Vanilleextrakt hinzufügen**
- 4. mixen und Seiten runterkratzen, nochmal mixen**

## **Zubereitung Himbeerfüllung**

- 1. Himbeeren pürieren und Masse in einen Topf sieben, um die Kerne zu entfernen**
- 2. AgarAgar in die kalte Himbeermasse einrühren und anschließend aufkochen lassen**
- 3. 2 Backformen (eine Nummer kleiner als die, in denen ihr backt) mit Frischhaltefolie auslegen und die heiße Masse gleichermaßen in die Formen füllen und einfrieren**

## **Zubereitung Buttercream Frosting**

- 1. die Butter auf höchster Stufe für 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. Puderzucker dazusieben und Salz und Vanilleextrakt hinzufügen**
- 3. mixen, Seiten runterkratzen und erneut mixen**

## **Aufbau**

- 1. die Kuchenböden vollständig auskühlen lassen und danach halbieren, damit vier Kuchenböden entstehen**
- 2. auf ein Cake Board den untersten Boden geben und mit Kokosmilch/Milch tränken**
- 3. eine Wurst des Creamcheese Frostings rund um den Kuchenboden spritzen und weiteres Frosting in der Mitte verstreichen**
- 4. eine gefrorene Himbeerplatte hineinlegen und mit dem nächsten Boden toppen**
- 5. Tränk- und Frosting-Vorgang wiederholen, aber dieses mal nur Kokosraspeln in die Mitte geben**
- 6. in der nächsten Schicht erneut eine Himbeerplatte einlegen und mit dem letzten Boden toppen**
- 7. die Torte für 10 min einfrieren und anschließend mit dem restlichen**

**Creamcheese Frosting den Crumb Coat um die Torte geben um alle überschüssigen Krümel aufzusammeln**

**8. erneut für 15 min einfrieren, danach mit Buttercream Frosting einkleiden**

**9. optional: eine kleine Portion des Frostings einfärben zum dekorieren**

**10. Konfettistreusel beliebig auf und um die Torte verteilen**

**Tipp: kaltstellen bis zum Servieren, aber 1 Stunde vor Anschnitt aus der Kühlung holen. So ist das Frosting schön cremig und nicht zu hart. Nach dem Anschnitt, die Schnittstelle mit Frischhaltefolie auslegen, damit Torte nicht austrocknen kann. Die Torte kann bis zu 3 Tage kalt stehen oder bis zu 6 Monate eingefroren werden.**

**Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram**

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

**Du backst das schon!**