

Evelyns Schoko-Kokos-Torte

Ihr Lieben ❤️

Vor einigen Wochen lernte ich Evelyn vom YouTube Kanal [Evelyn im Tortenland](#) kennen. Wir haben viel gequatscht, uns ausgetauscht, Fotos gemacht und letztendlich hat mich Evelyn in ihr buntes und glitzerndes Tortenland eingeladen. Gesagt, getan. Termin stand, Rezept war auch schnell fest gelegt und so machte ich mich vor einigen Tagen auf den Weg zu Evelyn. Evelyn hat sich eine sehr leckere und vor allem anfängerfreundliche Torte für euch überlegt.



Zutaten:

für den Kuchen

4 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Tonka Zucker

200 ml Rapsöl

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 EL Kakao

für die Creme

500 g Schlagsahne

500 g Mascarpone

10 TL Sanapart

100 g Puderzucker

für die Deko

150g Kokosraspel

Salzstangen oder Cake Pop Stiele

farbige Candy Melts

bunte Zuckerperlen eurer Wahl

Zubereitung:

Achtet darauf, daß alle Zutaten Zimmertemperatur haben! Backofen auf 165° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Tonkazucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. Öl und Milch zugeben und gut einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver dazu sieben und ebenfalls gut einrühren. Den Teig nun auf zwei 18cm Springformen oder Backrahmen aufteilen und ca. 45 Minuten backen.

Kuchen vollständig auskühlen lassen und anschließend den leicht gewölbten Deckel abschneiden, so daß ihr nun zwei gleichmäßig flache Kuchen habt.

Für die Creme einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer oder mit Hilfe der Küchenmaschine steif schlagen.

Etwas 4 - 5 EL der Creme auf einen Kuchenboden verteilen, glatt streichen und den zweiten Kuchenboden oben drauf setzen. Mit der restlichen Creme die Torte einstreichen und die Kokosraspel an den Rand und die Oberfläche drücken. Die Torte eine Stunde kühl stellen.

Candy Melts in der Mikrowelle oder einem Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Salzstangen (oder Cake Pop Stiele) auf ein Backpapier legen, die Spitze des Spritzbeutels klein abschneiden und die geschmolzenen Candy Melts durch hin und her bewegen dreieckig über die Salzstangen spritzen, so daß ein kleines Tannenbäumchen entsteht (siehe Video). Solange die

Tannenbäumchen noch weich sind mit Zuckerperlen bestreuen und fest werden lassen.
Die ausgehärteten Tannenbäumchen vorsichtig vom Backpapier lösen und kurz vor dem Servieren in die Torte stecken.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Nicole & Evelyn