

## **Kategorie: Schnitten**

### **Heidelbeer-Kokosschnitte**

Heidelbeere küsst Kokos – ein herrlich sommerlicher Genuss.

#### **Wissenswertes**

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird sie -fertig mit Fruchtspiegel- 7 cm hoch.

6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

#### **Das brauchst du**

##### **Masse dunkel und hell**

4 Eier

90 g Feinkristallzucker

1 Päckchen Vanillezucker

90 ml neutrales Öl

80 ml Wasser

150 g glattes Mehl (hell 170 g)

½ Päckchen Backpulver

20 g Backkakao (hell kein Kakao)

##### **Cremeren 1 + 2**

400 ml Kokosmilch

50 g Staubzucker

8 Blatt Gelatine

1 Stamperl Kokoslikör

250 ml Schlagobers

200 g Heidelbeeren

500 g Heidelbeerjoghurt

50 ml Heidelbeersirup

8 Blatt Gelatine

40 g Staubzucker

250 ml Schlagobers

##### **Fruchtspiegel**

500 ml Heidelbeersaft

2 Esslöffel Feinkristallzucker

5 Blatt Gelatine

## So wird's gemacht

### Masse dunkel und hell

Zuerst beide Massen getrennt backen – sie sind in der Zubereitung jedoch komplett ident.

---

4 Eier mit 90 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker 10 Minuten schaumig rühren. 90 ml Öl und 80 ml Wasser einfließen lassen. 150 g glattes Mehl (für die helle Masse 170 g) mit einem halben Päckchen Backpulver und 20 g Backkakao (bei der hellen Masse Kakao zur Gänze weglassen) miteinander versieben und löffelweise zügig unterrühren.

---

In ein am Boden mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech füllen, glatt streichen. Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Kurz etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und das Backpapier entfernen.

### Creme 1

400 ml Kokosmilch mit 50 g Staubzucker glatt rühren. 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Stamperl erwärmten Kokoslikör auflösen. Mit 2 Esslöffel der Kokosmilch verrühren, um Klümpchenbildung zu vermeiden. Sofort mit dem Rest verrühren. 5 Minuten stehen lassen, bis es anfängt leicht zu gelieren, glatt rühren und 250 g steif geschlagenes Obers und 200 g Heidelbeeren unterheben.

---

Den dunklen Boden in einen passenden Tortenrahmen spannen. Die Creme darauf verteilen und glatt streichen. Den hellen Boden darauf schichten und leicht andrücken.

### Creme 2

500 g Heidelbeerjoghurt mit 50 ml Heidelbeersirup und 40 g Staubzucker vermengen. 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Mit 2 EL der Creme verrühren, um Klümpchenbildung zu vermeiden. Sofort mit dem Rest verrühren. 5 Minuten stehen lassen, glatt rühren und 250 ml steif geschlagenes Obers unterheben. Auf dem hellen Boden verteilen und glatt streichen. Für einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

---

### Fruchtspiegel

500 ml Heidelbeersaft mit 2 EL Feinkristallzucker verrühren und etwas erwärmen. 5 Blatt eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Wenn nötig etwas auskühlen lassen und dann erst auf der Schnitte verteilen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus dem Tortenrahmen lösen und nach Belieben dekorieren.

### Tipp

Wer den Kokosgeschmack nicht mag, der nimmt statt Kokosmilch einfach Naturjoghurt. Heidelbeeren kann man ebenso mit beliebigen anderen Früchten austauschen, dann aber Fruchtjoghurt und Fruchtspiegel der jeweiligen Frucht anpassen.

Der Fruchtspiegel ist sehr flüssig, der Tortenrahmen sollte also hoch genug sein, sodass es nicht überschwappt.