



Kokos-Nougat-Torte

mit paradiesischem Flair

 | ZUBEREITUNG: CA. 60 MINUTEN + 30 MINUTEN BACKZEIT

Zutaten

Für den Teig

150 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao

Für den Nougatguss

200 ml Milch
100 g Viba
Kokos-Nougat
2 Blatt Gelatine

Für die Kokossschicht

500 ml Milch
75 g Grieß
150 g Zucker
150 g Kokosraspeln

Für die Deko

z.B. Nougatspäne

- 1 Vorab die Tortenform mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 175° Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Butter mit der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen und die Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und unter den Teig heben.
- 3 Anschließend alles in die Tortenform geben, glattstreichen und ca. 25 Minuten backen. Den Boden danach gut abkühlen lassen.
- 4 Für die Kokossschicht Milch, Grieß und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Die Kokosraspeln unterheben und die Masse auf den abgekühlten Boden streichen. Zeitgleich die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Den Kokosnougat in der Milch erwärmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine darin auflösen und anschließend mind. 30 Minuten erkalten lassen.
- 5 Den deutlich andickten Guss auf der Torte verteilen und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Garnieren und fertig!