

**Frisch gekocht**



**Rezept von Eveline Wild**

**Kindergeburtstag-Torte**

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 1 Torte mit 24-26cm Durchmesser**

Für den Boden: 6 Eier, 200 g Kristallzucker, echter Vanillezucker, Zitronenschalenabrieb, Salz, 60 g Butter (zerlassen), 170 g glattes Mehl.

Für die Kokos-Creme: 375 g Kokosfruchtmark (Dose oder Tetrapack), 50 g Kokosraspeln, 170 g Zucker, 10 Blätter Gelatine, Saft und Schale von 2 Limetten (unbehandelt), 750 g Schlagobers.

Für die Glasur: 1 ½ Blätter Gelatine (in 10 g Wasser eingeweicht), 90 g Obers, 90 g Milch, 330 g weiße Schokolade, titanweiße und blaue Gelfarbe.

Zum Garnieren: blaue und weiße Kerzen, blaue Gelfarbe, Torten-Titanweiß, bunte Schoko- und Zuckerlinsen.

### **Zubereitung**

Für den Boden, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz etwa 10 Minuten in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend das Mehl und die flüssige Butter unterheben. In einen Tortenring füllen und bei 160-170 °C Heißluft 25 bis 30 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen.

Für die Creme das Kokosfruchtmark mit Kosraspeln, Zucker und Limettenschale verrühren und beiseite stellen.

Das Schlagobers aufschlagen und beiseite stellen.

Die Gelatine in sehr kaltem Wasser mindestens 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und in Limettensaft auflösen. Gelatine in das Fruchtmark rühren und das cremige Schlagobers unterheben.

Den Tortenboden in 3 Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit der Creme bestreichen, die Scheiben zusammensetzen. Oben die Creme glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Für die Glasur Obers und Milch aufkochen, vom Herd nehmen und nach etwa 2 Minuten die ausgedrückte Gelatine begeben. Diese Mischung über die Schokolade gießen und möglichst ohne Luftblasen zu einer glatten, glänzenden Masse verrühren. Zuerst das Titanweiß zugeben. Für eine hellblaue Glasur danach mit blauer Farbe verrühren.

Die gekühlte Torte mit der Glasur übergießen und mit Schokolinsen, Zuckerlinsen und Kerzen dekorieren.