

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Rum-Kokos-Torte**

**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ für Ehrgeizige**



---

## **Zutaten**

Für das dunkle Biskuit: 3 Eier, 75 g Zucker, 60 g glattes Mehl, 2 EL Kakaopulver, ½ TL Backpulver.

Für die Kokosmousse: 130 g Kokosmilch bzw. Kokosmark (aus dem Tetrapack; möglichst cremiges Produkt), 45 g Zucker, 20 g Kokossirup, 3 ½ Blätter Gelatine, 250 g Obers.

Für die Schokolade-Rum-Mousse: 100 g Eidotter, 80 g Läuterzucker (kochend heiß), 225 g dunkle Schokolade (60 % Kakaoanteil), 300 g Schlagobers, ca. 30 g Inländer-Rum (38%).

Für die Glasur: 1 1/2 Blätter Gelatine, 320 g Milkschokolade (geschmolzen), 55 g Milch, 50 g Obers, 20 g Zucker, 30 g Glukosesirup (oder Honig), 30 g Wasser.

Außerdem: Kokosflocken, div. Rum - und Kokoskugeln, grobe Kokosflocken\*, evt. Ananasblätter.

## **Zubereitung**

Für das dunkle Biskuit Eier und Zucker aufschlagen und die versiebte Mehl-Kakao-Backpulver-Mischung unterheben. In einen mit Backpapier eingeschlagenen Tortenring füllen, möglichst gleichmäßig verteilen und bei 175-180 °C Heißluft 10-15 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.

Für die Kokosmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und das Obers cremig aufschlagen. Das Kokosmark mit dem Zucker verrühren, die Gelatine ausdrücken und mit dem Kokossirup auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Kokosmarks geben. Gut verrühren und anschließend zurück zur großen Menge der Mischung geben und abermals gut verrühren. Das geschlagene Obers unterheben und die Masse in einen mit Frischhaltefolie bespannten und mit Tortenrandfolie ausgelegten Tortenreife füllen. Verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

Für die Schokolade-Rum-Mousse das Obers cremig aufschlagen und kaltstellen. Schokolade auf etwa 45 °C schmelzen. Läuterzucker aufkochen und heiß mit den Eidottern verrühren. Die Dottermasse schaumig aufschlagen. Einen kleinen Teil vom Schlagobers sowie den Rum zur Schokolade geben und kräftig zu einer glatten, glänzenden Masse verrühren. Die schaumige Dottermasse und das restliche Schlagobers unterheben und auf die Koksmousse im Tortenreifen füllen. Das Biskuit auflegen und einfrieren (oder mindestens 3 bis 4 Stunden kalt stellen).

Für die Glasur die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Milch, Obers, Zucker, Glukosesirup und Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und 1 bis 2 Minuten stehen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in die noch warme Milchmischung geben, umrühren und über die Schokolade schütten. Mit einem Kochlöffel oder Gummispatel möglichst luftblasenfrei glatt rühren und mit einer Temperatur von 35-45 °C über die gefrorene Torte gießen. Mit einer Palette den Überschuss abstreifen. Den Rest durchsieben, gut verschlossen im Kühlschrank lagern und bei einer anderen Gelegenheit verwenden (ist auch als Eistopping oder Schokoladensauce verwendbar).

Mit Kokosflocken, Rum- und Kokoskugeln und Ananasblättern garnieren.

**\*TIPP**

Grobe Kokosflocken: Kokosnuss in dünne Streifen schneiden und im Rohr bei 80-90 °C trocknen