

Schokoladen-Kokos-Torte mit Mango-Rose



Stufe 2



Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 3 Std.



Zutaten:

1 Mango(s)
50 g Knusper-Nuss-Müsli
100 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
50 g Zucker
1 Vanilleschote(n)
50 ml Kokos-Likör
200 ml Kokosmilch
Kokosraspel
Gelatine
Salz



Küchenprofi Mini Kochtopf



Le Creuset Backblech hoch



GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 900 in titan



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Alleschneider Sliced Kitchen



Dr. Oetker Tortenring

1

Einen kleinen Tortenring mit einem Durchmesser von ca. 14 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Die beiden Schoko-Sorten in kleine Stücke brechen und zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2

Knuspermüsli fein zerbröseln und in einer kleinen Schüssel mit 3 Esslöffeln der geschmolzenen Schokolade vermischen. Mix in den Ring verteilen und mit dem Löffelrücken flach drücken. Blech mit dem Ring in den Kühlschrank stellen, Boden fest werden lassen.

3

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokoslikör und -milch mit Vanillemark, einer Prise Salz und Zucker aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Kokosmilch auflösen. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Creme etwas abkühlen lassen, danach auf den fest gewordenen Boden im Ring gießen.

4

Torte für 3 Std. in den Kühlschrank stellen und die Creme fest werden lassen. Danach den Ring vorsichtig mit einem kleinen Messer lösen und abziehen.

5

Mango schälen, Fruchtfleisch links und rechts vom Stein herunter schneiden. Mangohälften mit dem Graef Mini-Slice in dünne Scheiben schneiden. Diese von der Mitte beginnend nach außen rosettenartig auf die Torte verteilen. Nach Belieben mit Kokosraspel den Rand bestreuen.