

Barbados-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

bis zu 100 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

5 Eigelb
125 g Zucker
100 g Butter, flüssig
1 dl Wasser
5 Stk. Eiweiss
125 g Zucker
250 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 EL Kakaopulver

Crème:

3 ½ dl Milch
80 g Kokosraspeln
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
60 ml Malibu® (Kokoslikör)
250 g Butter, weich
100 g Puderzucker

Bestreuen:

20 g Kokosraspeln
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) , blau
100 g Kokosraspeln , geröstet

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel (oder weiss)

1 Vorbereiten:

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eigelb und Zucker hell schlagen. Flüssige Butter und Wasser vorsichtig unterrühren. Eiweiss aufschlagen und Zucker nach und nach hinzugeben. Steif schlagen (Schnittprobe) und vorsichtig unter die Eimasse rühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, darüber sieben und unter die Masse heben. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen

Die Form in der unteren Ofenhälfte während **40 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Crème:

Milch, Kokosraspeln und Pudding-Crème Vanille nach Anleitung zubereiten und unter mehrmaligem Umrühren **abkühlen lassen**. Malibu gut einrühren. Butter und Puderzucker schaumig rühren und dem Pudding löffelweise zugeben. Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und mit 2/3 der Crème füllen. Mit der übrigen Crème Oberfläche und Rand bestreichen und **1 Stunde kalt stellen**.

4 Bestreuen:

Kokosraspeln mit etwas Lebensmittelfarbe vermischen und zwischen den Handflächen bis zum gewünschten Farbton verreiben. Die Tortenoberfläche mit blauen und gerösteten Kokosraspeln beliebig bestreuen.

5 Garnitur:

Kuchenglasur nach Anleitung auf dem Beutel erweichen. Glasur in ein Spritztütchen geben und auf Frischhaltefolie Palmen aufspritzen. Nach dem Erstarren der Glasur die Palmen vorsichtig von der Folie lösen und die Torte damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kokosraspeln gleich nach dem Backen in den Ofen geben und mit der Restwärme vorsichtig rösten.