

# Kuchen ohne Backen "Erdbeer-Kokos-VERPOORTEN-Torte"

## Zutaten

Die besten Kuchenrezepte ohne Backen: Herztorte mit VERPOORTEN "Erdbeer-Kokos-VERPOORTEN-Torte"

Zutaten für 1 Herztorte mit ca. 12 Stücken

Biskuit-Boden

150 g Butter

200 g Löffelbiskuit

VERPOORTEN-Kokos-Sahne-Belag

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 kg Erdbeeren

7 Blatt Gelatine

200 ml Kokosmilch

120 g Zucker

500 ml Sahne

1 Pkg Vanillezucker



Backformen: Auslaufsichere Kaiser-Herzbackform oder runde Backform gleicher Größe.  
(26 cm Durchmesser)

## Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die Löffelbiskuits in Stücke brechen, in 2 Portionen in Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln verarbeiten. Die Biskuit-Krümel in eine Rührschüssel geben und mit der flüssigen Butter zu einer Bröselmasse verarbeiten. Die Brösel in eine mit Backpapier belegte auslauf-sichere Kaiser-Herzform (26 cm Durchmesser) geben und mit einem Esslöffel zu einem Boden festdrücken.

2. Für den Belag die Erdbeeren waschen, verlesen und das Grün abschneiden. Auf den Boden ungefähr gleich große, ganze Früchte setzen, so dass die Spitze nach oben zeigt. Dabei einen Rand von ca. 5 cm auslassen. Gelatineblätter ca. 5-10 Min. in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch erhitzen, nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Kokosmilch auflösen. 120 g Zucker dazugeben und so lange rühren, bis er sich gelöst hat. Die Flüssigkeit in den Kühlschrank stellen.

3. Wenn die Kokosmilch beginnt dick zu werden, die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 1/3 der Sahne zügig unter die Kokosmilch rühren. Die restliche Sahne unterheben. Die Kokoscreme auf die Erdbeeren gießen und die Torte für mindestens vier Stunden kühl stellen.

4. Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Springform lösen, den Rand entfernen und das VERPOORTEN-Herz mit Erdbeerscheiben rundherum und obenauf dekorieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

[Link zum Rezept: Kuchen ohne Backen "Erdbeer-Kokos-VERPOORTEN-Torte"](#)

# Kuchen ohne Backen "Erdbeer-Kokos-VERPOORTEN-Torte"

[Link zum Rezept: Kuchen ohne Backen "Erdbeer-Kokos-VERPOORTEN-Torte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (4/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)