

# Verpoortens "Gaumenschmaus" mit Kokos-Griess, Himbeeren und Windbeutel

## Zutaten

Menge ausreichend für eine Torte von 20 cm

Brandteigboden / Windbeutel (Dekoration):

60 g Butter

250 ml Wasser

1 Prise Salz

200 g Mehl

3 Eier (Größe L oder 4 Eier Größe M)

Kokos-Grieß Füllung:

700 g Kokosmilch

75 g Weichweizengrieß

20 g Vanillezucker

1 Prise Salz

20 g Kokosflocken

8 Blatt weiße Gelatine

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 g Sahne, geschlagen

Himbeerfüllung:

400 g gefrorene Himbeeren

1 EL Zucker (+ - je nach Geschmack)

40 g Speisestärke

3 Blatt weiße Gelatine

VERPOORTEN Eierlikör-Creme:

400 g Schmand

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Kokosflocken

6 TL SanApart oder Sofortgelatine

2 EL Himbeermarmelade zum Bestreichen vom letzten Boden

Deko:

200 g Sahne

frische Himbeeren

14 Windbeutel



[Link zum Rezept: Verpoortens "Gaumenschmaus" mit Kokos-Griess, Himbeeren und Windbeutel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoortens "Gaumenschmaus" mit Kokos-Griess, Himbeeren und Windbeutel

## Zubereitung

### Brandteig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter, Salz und Wasser aufkochen. Das Mehl in einem Schwung dazu geben und kräftig unterrühren. Den Teig ca. 1 Min. im Topf abbrennen, bis sich ein weißer Belag bildet, dann ein Ei unterrühren. Nun in eine große Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die restlichen Eier nacheinander mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer unterrühren, bis ein glänzender, geschmeidiger Teig entsteht.

1/3 des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (20 cm) streichen und bei 200 Grad ca. 12 Minuten goldbraun backen. Das Ganze noch einmal wiederholen, so dass 2 Böden entstehen. Während dieser Zeit den Backofen NICHT öffnen.

Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Benötigt werden insgesamt 14 Stück. Bei 200 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen.

### Kokos-Griess-Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung aufweichen.

Kokosmilch, Vanillezucker, Salz und Griess in einen Topf geben, mit einem Schneebesen vermengen und unter ständigem Rühren auf dem Herd kochen lassen, bis die Griess Masse die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Den Topf vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Kokosflocken unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Griess Masse rühren. Abkühlen lassen.

Die abgekühlte Griess-Füllung nochmals aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die Griess-Füllung heben.

### Himbeerfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung aufweichen.

Die gefrorenen Himbeeren, den Zucker und die Speisestärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und unter die heißen Himbeeren rühren. Abkühlen lassen.

### Eierlikörcreme:

Den Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und San Apart miteinander verrühren. Die Kokosflocken unterrühren.

### Fertigstellung:

Den Brandteigboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring, der am Rand mit Butterbrotpapier oder Backpapier ausgelegt ist, um den Brandteigboden legen.

Nun wird die Torte wie folgt geschichtet:

- 50% Himbeerfüllung
- 50% Kokos-Griess-Füllung
- Brandteigboden
- Rest Himbeerfüllung
- Rest Kokos-Griess-Füllung
- 2 EL Himbeermarmelade auf der Kokos-Griess-Füllung verstreichen
- als Abschluss die VERPOORTEN Eierlikörcreme

Torte für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Torte vom Tortenring und Butterbrotpapier lösen.

Die Sahne steif schlagen und die Torte nach Wunsch mit Tupfen verzieren.

Windbeutel aufschneiden, mit Sahne füllen und auf die Torte setzen.

Mit Himbeeren die Torte fertig dekorieren.

Fertig ist ein Gaumenschmaus!

[Link zum Rezept: Verpoortens "Gaumenschmaus" mit Kokos-Griess, Himbeeren und Windbeutel](#)

# Verpoortens "Gaumenschmaus" mit Kokos-Griess, Himbeeren und Windbeutel

## **Leser-Tipp**

Wer keinen Brandteig mag, kann ihn durch jeden anderen ersetzen.

[Link zum Rezept: Verpoortens "Gaumenschmaus" mit Kokos-Griess, Himbeeren und Windbeutel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
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)