

# Piña-Colada-Torte

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

- 2 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 125g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 P.

Vanillezucker

- 1/2 Bio-Zitrone
- 125ml Milch
- 75ml Öl
- 160g Mehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 60g Kokosraspel
- 50g gehackte weiße Schokolade
- 300g Ananas- oder Piña Colada

Konfitüre

- 250ml Cremefine zum schlagen oder Schlagsahne
- 2 TL San Apart oder 1 P. Sahnesteif
- 1 EL Kokosraspel zum Bestreuen



## Zubereitung:

Backofen vorheizen: 175° O/U Hitze, 26er Springform am Boden mit Backpapier belegen. Eier, Salz, Zucker und Vanilleextrakt 3 Minuten hellcremig aufschlagen. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen und zusammen mit Milch und Öl zur Eiermasse geben, kurz einrühren. Mehl und Backpulver auf die Eiermasse sieben, Kokosraspel und Schokolade dazu geben und per Hand unterheben. Teig in die Springform geben und ca. 25-28 Minuten backen.

Kokoskuchen in der Form auskühlen lassen. Konfitüre leicht erhitzen, so dass sie flüssiger wird, auf dem Kokoskuchen verteilen und kurz kaltstellen, bis die Konfitüre wieder fest und geliert ist. Schlagcreme oder Sahne mit San Apart steif schlagen, mit Kokosraspel bestreuen und Torte nochmal kurz kaltstellen.

Aus der Form vorsichtig lösen und servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!