Erdbeer-Knuspertorte mit Kokos

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (12 Stücke)

» 100g Mandelblättchen
» 250g Kuvertüre (weiß)
» 100g Cornflakes
» 250g Schlagsahne
» 80g Puderzucker
» 2 EL Kokosraspel
» 500g Erdbeeren
» 2 EL Kokoschips
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Kuvertüre in Stücke hacken, auf dem Wasserbad in einer Metallschüssel schmelzen. Mandeln und Cornflakes unterziehen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Sahne steif schlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen. Kokoschips unterziehen. Auf dem gekühlten, festen Kuchenboden verstreichen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und auf den Kuchen legen. Mit den Chips bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.

Nährwerte: 315kcal/E5g/F18g/KH29g pro Stück

angelegt am: 11.06.2006 Rezept-Nr: 2050

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke