

# Summerdream Urlaubstorte



10 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

300 g Mürbteig (Anleitung siehe YouTube Video „Mürbteig gelingsicher“)

## Für die Creme

160 g [weiße Kuvertüre](#)

60 g Zucker

20 g Zitronensaft

1 Prise Vanille, gemahlen

40 g Kokoslikör

600 g Sahne, 32%

## Für die exotische Passionsfruchtglasur

130 g Passionsfruchtpüree

30 g Zucker

3 g [Pektin NH](#)

1 Prise Vanillepulver

## Für die Deko

150 g Kokosflocken, getrocknet

20 g Eiweiß

120-130 g Puderzucker, gesiebt  
[Lebensmittelfarbe Gelb](#)

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1x [Tortenring Durchmesser 20cm](#)  
2 Blatt Backpapier  
1 Stück Tortenrandfolie ca. 60 x 6cm  
1 x Handmixer  
1 x [Kleiner Teigschaber](#)  
1x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)  
1x [kleine Schüssel 1 ltr](#)  
1 x [Stil-Gummischaber](#)  
1 x [Tortenscheibe](#)  
1x [großer Schneebesen](#)  
1 x [kleiner Schneebesen](#)  
2x [kleine Spritzbeutel](#)  
1x [Stippen Roller](#)  
1x [Rollholz](#)  
1x [Backmatte 30x40 cm](#)  
1x [kleine Winkelpalette](#)

### Zubereitung:

Für die Sonnendekoration (bitte am Vortag herstellen), den gesiebten Puderzucker langsam in das Eiweiß rühren, bis die Masse spritzfähig ist. Mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Die Glasur in einen kleinen Spritzbeutel füllen und kleine Sonnen auf ein Backpapier spritzen.

Ca. 5 dicke Tupfen spritzen, auf die die Sonnen am nächsten Tag aufgeklebt werden. Etwas von der Glasur abgedeckt mit Folie für den nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Boden den Mürbteig auf einer Backmatte mit etwas Mehl auf ca. 4mm dick ausrollen. Mit einem Stippen Roller lochen und anschl. Mit dem Ausstecher (Durchmesser 20 cm) ausstechen.

Auf der Backmatte im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10-12 Minuten hell backen.

In der Zwischenzeit den Tortenring mit der Tortenrandfolie auslegen.

Den ausgekühlten Mürbteig Boden in den Backring legen.

Für die Creme die Sahne aufschlagen und im Kühlschrank beiseitestellen.

Die Kuvertüre im Mikrowellenherd auflösen und in eine mittlere Schüssel geben.

Etwas von der steifen Sahne in die Schokolade geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren.

Anschl. Zucker und Alkohol dazugeben und gut unterrühren. Restliche Sahne nach und nach unterheben und zum Schluss noch den Zitronensaft dazugeben. Nicht zu lange rühren, da die Masse sonst ausflocken kann.

Die Creme in den Backring füllen und für ca. 2-3 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

Während die Torte herunterkühlt, die Kokosflocken im Backofen bei 180°C für ca. 2-3 Minuten hell rösten.

Nach etwa 3 Stunden die angezogene Torte vorsichtig aus den Ringen lösen und mit Kokosflocken am Rand dekorieren.

Für die exotische Passionsfruchtglasur das Passionsfruchtpüree in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Zucker mit dem Pektin und der Vanille mischen. Langsam in die kochende Flüssigkeit rühren, bis die Glasur andickt. Auf Raumtemperatur herunterkühlen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 11.07.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,*  
[www.woellsteins.de](http://www.woellsteins.de)

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)  
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)

