

Zutaten:

Rührteig:

125 g Butter
125 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
4 Eigelb
1 Prise Salz
100 g Mehl
1 Gestr. EL Kakao
1 Gestr. TL Backpulver
60 g hellbraun geröstete
Kokosraspeln
4 Eischnee

Füllung:

150 g Sauerkirsch- oder
Himbeerkonfitüre
400 g Schlagsahne
2 P. Sahnefestiger
2 P. Vanillinzucker

Zum Bestäuben:

Kokosraspeln



Backzeit: 30min

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillinzucker gut schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse weißcremig ist. Eigelb nacheinander unterrühren und Salz zufügen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* sieben und unter die aufgeschlagene Masse rühren. Geröstete Kokosraspeln und Eischnee unterheben.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star* legen, Merkur darauf stellen, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten backen.

Am nächsten Tag den Boden durchschneiden, Form wieder darum setzen. Die Konfitüre auf den unteren Boden streichen. Sahne mit Sahnefestiger und Vanillinzucker steif schlagen, 1/2 der Sahne auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden darauf setzen, die Torte mit der übrigen Sahne aussen bestreichen.

Mit Kokosraspeln bestreuen.