

## Preiselbeer-Kokos-Torte

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Teig:

5 Eier (M)  
4 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillinzucker  
120 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
80 g Kokosraspel

#### Für die Füllung:

4 EL Puderzucker  
2 Päckchen Sahnesteif  
600 g Schlagsahne  
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder 2 Gläser (je 220 g) Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren, benötigt werden 400 g  
30 g Kokosraspel

#### Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)  
Backpapier

### Zubereitung:

Für den Teig Eier und Wasser mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Vanillinzucker dazugeben und zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen.

Mehl und Backpulver sieben, mit den Kokosraspeln mischen und in zwei Portionen unter die Eiercreme heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) 30-35 Minuten backen.

Den Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form lösen, das Papier abziehen und den Biskuit zwei Mal waagrecht durchschneiden, dass drei gleich dicke Biskuits entstehen.

Für die Füllung Puderzucker und Sahnesteif mischen. Die Sahne kurz aufschlagen, Puderzuckergemisch unter Rühren dazugeben und die Sahne steifschlagen. Die Sahne dritteln.

Zwei Esslöffel Odenwald Wild-Preiselbeeren beiseitelegen. Restliche Odenwald Wild-Preiselbeeren unter 1/3 der Sahne rühren und auf die untere Biskuitplatte streichen.

Die zweite Biskuitplatte darauflegen, das zweite Sahnedrittel daraufstreichen und mit der letzten Biskuitplatte bedecken. Die Torte mit der übrigen Sahne einstreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Mit den restlichen Odenwald Wild-Preiselbeeren garnieren.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 30-35 Minuten Backzeit**



*Guten Appetit!*