



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 60 Min.



Für den Boden die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Cornflakeskrümel zerkleinern (mithilfe einer Gabel oder eines Mörsers). Die Sahne in die geschmolzene warme Schokolade unterrühren, die zerkleinerten Cornflakes beimengen und alles gut verrühren und auf einer mit Backpapier ausgelegten Springform gleichmäßig verteilen und kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren. Die Erdbeerhälften mit der aufgeschnittenen Seite nach außen zeigend an den Rand der Springform drücken. Die übrig gebliebenen Erdbeeren vierteln und auf dem Schokoladencornflakesboden verteilen. 700 ml Kokoscreme ein paar Minuten cremig mixen und die Kokosraspel unterheben. Die pflanzliche Gelatine in 100 ml kalter Kokoscreme

einrühren und für 2 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die heiße Masse direkt in die Kokoscreme einrühren und erneut aufmixen (kein Temperaturengleich notwendig).

Die Springform ins Gefrierfach stellen und die oberste Erdbeerschicht zubereiten. Hierfür die Erdbeeren kurz aufkochen und anschließend durch ein Sieb drücken. Die pflanzliche Gelatine in 50 ml kaltes Wasser einrühren und im Topf unter ständigem Rühren mit der Erdbeermasse und dem Zucker 2 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Die Springform aus dem Gefrierfach holen und mit der Erdbeercreme gleichmäßig bestreichen und für 20 Minuten erneut ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren mit ein paar Kokosraspeln bestreuen.

### Für 12 Stücke

#### Boden:

100 ml vegane gesüßte Sahne  
100 g Cornflakes  
100 g Zartbitterschokolade

#### Füllung:

10-16 frische Erdbeeren  
800 ml (2 Dosen) Kokoscreme  
150 g Kokosraspel  
2 Pck. (20 g) Agartine (pflanzliche Gelatine)  
100 g Puderzucker

#### Topping:

200 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)  
60 g Zucker  
2 Pck./ 20g Agartine (pflanzliche Gelatine)  
etwas Kokosraspel



Vegetarisch

## Kokos-Erdbeertorte auf Schokoladencornflakesboden

**Katharina „Kathi“ Kuhlmann** ist seit 2014 Deutschlands erste von der Handwerkskammer geprüfte vegane Konditorin. In ihrer kleinen heimatlichen Backstube entstehen neue Rezeptideen, die sie monatlich im VEGAN Magazin präsentiert.