



# ESSENDORFER



## SO SCHMECKT DIE WELT UNSERER REZEPTE



### HIMBEER-HOLUNDER

Frischkäse-Kokos-Torte

#### Zutaten:

*500 ml Beutel Himbeer-Götterspeise, 250 ml Fanta  
200 g Doppelrahmfrischkäse, 70 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker, 2 EL Himbeer-Holunder, 2 EL Zitronensaft,  
100 g Löffelbiskuits, 25 Stück Raffaello, 50 ml Kokoslikör,  
1 Becher Sahne, 1 Glas Himbeer-Holunder-Fruchtaufstrich*

Einen 500 ml Beutel Himbeer-Götterspeise mit 250 ml Fanta verrühren und 5-10 Min quellen lassen. Daraufhin 200 g Doppelrahmfrischkäse, 20 g Zucker (von insgesamt 70 g), 1 Packung Vanillezucker, 2 EL Himbeer-Holunder und 2 EL Zitronensaft glattrühren. Die weiteren 50 g Zucker zur Götterspeise geben und erwärmen bis sich der Zucker auflöst – dabei nicht kochen! – und abkühlen lassen. 100 g Löffelbiskuits und 25 Stück Raffaello zerbröseln und mit 50 ml Kokoslikör verkneten. Die Masse anschließend in eine Springform (ø 26 cm) zu einem Boden drücken und kühl stellen. Die Götterspeise will nun unter die Frischkäsemasse gerührt werden. Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie ebenfalls unter. Geben Sie die Masse in die Springform und stellen Sie diese für mind. 2 Std. kühl. Die Torte kann dann aus dem Formrand gelöst werden, die restlichen 5 Stück Kokoskugeln halbieren und damit die Torte verzieren. Auch der Himbeer-Holunder-Fruchtaufstrich und Kokosraspeln eignen sich wunderbar zur Verschönerung!