

# Kokos - Käse - Torte

## Zutaten Teig:

250 g Mehl  
250 g Zucker  
80 g Kokosraspel  
120 g Butter  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
120 ml Milch

## Zutaten Belag:

30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine  
100 g Zucker  
500 g Ananasstücke  
200 g Naturjoghurt  
600 g Frischkäse  
80 ml Ananassaft  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 EL Rum  
125 ml Kokosmilch

## Zubereitung:

- Für den Teig Butter, Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Kokosraspel vermischen.
- Zusammen mit der Milch nach und nach unter den "Eierschaum" rühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C ca. 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Joghurt, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Rum verrühren.
- Die Fertiggelatine mit Ananassaft und Kokosmilch auflösen.
- Gelatinesaft unter die Käsecreme rühren.
- Ananasstücke unter die Creme heben.
- Käsecreme auf den Tortenboden streichen.
- Torte mindestens 2 - 3 Stunden kalt stellen.
- Gekühlte Torte mit Ananasstücken verzieren