



Blätterteig-Brombeer-Torte mit Kokosraspeln



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Blätterteig	3 St.
Brombeeren	400 g
Schlagsahne	400 g
Puderzucker	60 g
Sahnesteif	2 TL
Kokosraspel	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteige abrollen und jeweils rund ausstechen. Einen runden Blätterteig in 12 Tortenstücke schneiden. Alles auf Backbleche mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 10–12 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.
2. Brombeeren waschen und in einem hohen Gefäß 1/3 davon fein pürieren.
3. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührer mit Schneebesen steif schlagen. 50 g Puderzucker und Sahnesteif zugeben und verrühren. Schlagsahne halbieren und die Hälfte mit den pürierten Brombeeren vermengen. Die andere Hälfte vorsichtig mit Kokosraspeln mischen.
4. Einen Blätterteig mit Brombeersahne bestreichen. Zweiten Blätterteig daraufsetzen und mit Kokossahne bestreichen. Mit Blätterteigstücken und ganzen Brombeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	344 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g