

# ZAUBER DER SÜDSEE

*Aloha*

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Biskuitrouladen Eier und Eigelb mit Zucker auf 45°C erwärmen und weiß schaumig schlagen. Salz, Wasser, Mehl und Kakao zufügen. 2/3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, mit Kokosraspeln überstreuen, 8-10 Minuten backen, anschließend sofort vom Blech ziehen.

Den Rest der Masse in einen Tortenring (24cm) auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech einfüllen. Ebenfalls 8-10 Minuten backen, sofort vom Blech ziehen.

Für den Unterboden Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und Backpulver trocken mischen. Eier, Öl, Butter und Wasser glatt rühren, die Mehlmischung zufügen. Den Teig in eine Springform (24cm) einfüllen und bei 220°C etwa 15 Minuten backen.

Für die Maracujacreme Maracujasaft, Butter, Zucker, Eier und Stärke aufkochen, abkühlen lassen.

Den Unterboden in den Tortenring einlegen und mit 150g Maracujacreme bestreichen. Mit Mangospalten belegen. Den dünnen Schokoboden (ohne Kokos) einlegen, mit 100g Maracujacreme bestreichen. Aus dem Kokosbiskuit Streifen von 4cm Breite schneiden und den Tortenrand mit der Kokosseite nach außen auslegen.

Für die Kokoslikör-Joghurt-Sahne Joghurt, Likör, Zucker und Zitronensaft glatt rühren.

Sahne und evtl. Sahnesteif aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen), unter die Joghurtmischung rühren. Ein Drittel der Sahne kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in den Tortenring einfüllen, glatt streichen und die Torte 2 Stunden anfrieren.

Den Rest Maracujacreme mit Mango-Marmelade verrühren, die Torte damit bestreichen, aus den Ringen lösen und nach eigener Fantasie mit Mangospalten und weißen Kuvertüregittern verzieren. Physalis draufsetzen.

## **BISKUITROULADE**

6 Eier  
1 Eigelb  
220g Zucker  
1 Msp. Salz  
15g Wasser  
100g Weizenmehl  
25g Kakao  
*Kokosraspel zum Bestreuen*

## **UNTERBODEN**

85g Mehl  
65g Zucker  
1 Prise Salz  
*Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone*  
4g Backpulver  
1 Ei  
40g Öl  
15g Butter flüssig  
40g Wasser

## **MARACUJACREME:**

100g Maracujasaft  
100g Butter  
100g Zucker  
2 Eier  
1 Eigelb  
10g Speisestärke

1 Mango

## **KOKOS-JOGHURT-SAHNE**

350g Joghurt  
200g Kokoslikör  
180g Zucker  
20g Zitronensaft  
8 Blatt Gelatine  
500g Schlagsahne  
1 Pck. Sahnesteif nach Belieben

50g Mangomarmelade  
Ca. 100g weiße Kuvertüre  
*Physalis nach Belieben*