



Ich back' mir... eine saftige Kokos-Tarte mit Keksboden

Description

Ist Kokos eigentlich eher eine Sommer- oder eine Winter-Zutat? Ich finde, dass Kokos (wie Schokolade) immer geht: An Weihnachten gibt's halt Kokos-Makronen, und im Sommer so etwas Erfrischendes wie diese unkomplizierte kleine Kokos-Tarte mit Keksboden. Die krümelige Basis ist genau richtig für mich – denn sonst haben Tartes ja meistens Mürbeteig-Böden, mit denen ich einfach auf Kriegsfuß stehe ? . Das Rezept ist aus dem Buch „Kleine Kuchen“. Daher stammen auch die [Erdnussbutter-Brownies](#) und die [Cheesecake-Brownies](#).



Kokosmasse auf Keksboden



Kleine, saftige Kokos-Tarte



Ein Stück Kokos-Tarte...
oder zwei...

default watermark



Saftige kleine Kokos-Tarte

Zutaten für eine kleine Tarte- oder Springform (20 cm)

für den Keksboden:

100 g Vollkorn-Butterkekse // 60 g Butter // 1 EL Zucker

für die Kokosmasse:

1 Bio-Zitrone // 1 Ei // 75 g Zucker // 150 g Sahne // 125 g Kokosraspel

Zubereitung

Für den Keksboden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und mit den Kekskrümeln und dem Zucker vermischen. Eine kleine Tarte- oder Springform (ich: Springform, da ich keine Tarteform habe) mit Backpapier auslegen, die Keksmasse hineingeben, gut andrücken und einen kleinen Rand bilden. Letzteres habe ich nicht soooo gut hingekriegt, wie Ihr auf den Fotos sehen könnt ? . Den Backofen auf 140°/Umluft vorheizen.

Für die Kokosmasse die Schale der unbehandelten Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Ich habe allerdings nur eine ½ Zitrone benutzt, weil ich Schiss hatte, dass es zu zitronig wird. Das Ei und den Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, den Zitronensaft, den -abrieb und die Sahne dazugeben und gut unterrühren. Am Ende die Kokosraspel unterrühren.

Jetzt seid Ihr fast am Ziel: Ihr müsst nur noch die Kokosmasse auf den Keksboden gießen und die Tarte im Ofen (untere Schiene) ca. 35-40 Minuten backen. Sollten die Kokosraspel zu braun werden, könnt Ihr den Kuchen zwischendurch mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Bei mir war das nicht nötig.

Wenn die Küchenuhr klingelt, nehmt Ihr den Kuchen aus dem Ofen nehmen und lasst ihn abkühlen. Ich habe das gute Stück bis zum Verzehr am nächsten Tag im Kühlschrank gelagert.

Da ich Kokos sehr gerne mag, finde ich diese „kokossige“ kleine Tarte sehr lecker. Denn: Keksboden ist immer gut! Und die Kokos-Masse ist supersaftig, nicht zu süß und mit einem Hauch spritziger Zitrone noch dazu schön sommerlich. Einfach genau richtig!

Fehlt Euch hier die Schokolade? Dann probiert doch mal die [Kokos-Milchreis-Trüffel!](#) ? Oder wie wäre es mit [Schoko-Kokos-Kegeln?](#)

Und noch mehr Kokos gibt's in und auf diesen [Bananen-Muffins...](#)

Mit diesem kleinen Kokos-Schock mache ich wieder gerne bei [Claras „Ich back's mir“-Aktion](#) im August mit. In diesem Monat ist sie auf der Suche nach Tartes. Liebe Clara, hier habe ich eine gaaanz unkomplizierte Keksboden-Tarte für dich! ?



Category

1. Kuchen

Tags

1. #ichbacksmir
2. Keksboden
3. Kekse
4. Kokos
5. Kuchen
6. Sahne
7. Springform
8. Tarte
9. Vollkorn
10. Zitrone

Date Created

30. August 2014

Author

schokohimmel

default watermark