



# 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 Kokosraspeln 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

---