

KOKOS-ZITRONEN TORTE

ZUTATEN:

Für den Tortenboden:

- 6 Eier
- 75g Kokosmilch
- 60g Kokosmehl
- 65g gemahlene Mandeln
- 140g Erythrit
- 40g Kokosraspel
- 50g Butter
- Saft von 2 Zitronen

Für die Crème:

- 160g Butter
- 100g Kokosmus
- 120g Kokosmilch
- Schale einer Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 60g Puder Erythrit



Tip: Im Winter geht das Auskühlen besonders schnell, wenn man die Torte auf den Balkon/die Terasse stellt ;)

ZUBEREITUNG TORTENBODEN :

Wir von Simply Keto legen ja viel Wert auf einfaches ketogenes Essen, daher darf unsere Torte natürlich auch nicht anders sein. Es gibt kein Eier trennen, steifschlagen und vorsichtig unterheben oder sonst irgendwelche extra Schritte. Bei uns ist alles immer "all in" ;) Aber das nur mal am Rande ;) Also los gehts:

Schmelze die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad. Presse den Saft beider Zitronen aus und achte darauf, das du alle Kerne aus dem Saft entfernst. Gib alle Zutaten für den Boden zusammen in eine Rührschüssel und verrühre alles, bis eine homogene Masse entsteht. Gib die gesamte Tortenmasse in eine Silikonbackform und backe diese für etwa 30 - 35 Minuten auf 175 Grad goldbraun. Nimm sie anschließend raus und lasse sie komplett auskühlen.

ZUBEREITUNG CRÈME:

Leg alle Zutaten für die Creme schon bereit, während du den Tortenboden backst. Die Butter und die Kokosmilch müssen dringend Zimmertemperatur haben, da sich sonst beim Schaumigschlagen mit dem Erythrit das Wasser aus dem Butter löst und die Creme nicht gelingt.

FINALE

Schüttele/Mixe die Kokosmilch gut bevor du sie nutzt.
Gib nun die Butter und die Kokosmilch in eine Rührschüssel und schlage sie mit dem Handrührgerät schaumig. Wenn die Crème weißlicher geworden ist, ist sie gut. Gib nun die Hälfte des Abriebs der Zitronenschale und den Zitronensaft in die Crème. Siebe nun das Pudererythrit durch ein Sieb mit in die Schüssel und schlage die Crème noch einmal auf.

Sollte sich Wasser aus der Crème lösen, kannst du 2 El Crème herausnehmen, erhitzen und wieder mit dem Handrührgerät unterrühren. So sollte sich das Wasser wieder mit der Crème verbinden. Wiederhole gegebenenfalls den Vorgang noch einmal.

Nimm nun den komplett ausgekühlten Tortenboden und verteile die Crème einmal drum herum.
Gib die restliche Crème in einen Spritzbeutel und verziere die Torte mit der Buttercrème.
Verteile nun die andere Hälfte des Zitronenschalen-Abriebs über die Torte.



Weitere leckere

low-carb &
keto Rezepte
findest du
auf

[SIMPLYKETO.DE](https://www.simplyketo.de)