

Ananas-Sahne-Torte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	150 g
Dekoperlen / Zuckerperlen	Etwas / nach Bedarf
Ananasscheiben / Ananasringe	1 Dose(n) / Becher
Backpulver	2 Teelöffel
Feinkristallzucker	125 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	125 g
Weizenmehl (glatt)	50 g
Schokoladenraspeln / Schokoraspeln / Schokoladespäne / Schokospäne	50 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter, Zucker, Eier schaumig rühren.
3. Zimt, Mandel, Mehl und Backpulver unterrühren.
4. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 28 cm Durchmesser) füllen.
5. 25 bis 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

6. Von der ausgekühlten Torte einen dünnen Deckel abschneiden, zerkrümeln und mit den Schokoraspeln vermischen.
7. Sahne streif schlagen.
8. Zwei Ananasscheiben achteln und beiseite legen. Die restlichen Ananas fein würfeln, mit den Kuchenkrümel und Schokostreussel unter 2/3 der steif geschlagenen Sahne heben.
9. Diese Creme auf den Tortenboden streichen und mit der übrigen Sahne überziehen.
10. Die Torte mit den beiseitegelegten Ananasstücken, Zuckerblüten, Zuckerperlen garnieren und bis zum Servieren kühlen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-772-Ananas-Sahne-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at