

Ananas-Sahne-Torte

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Feinkristallzucker	120 g
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	60 g
Backpulver	1 Teelöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	600 ml
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	40 g
Zitronenmelisse	Etwas / nach Bedarf
Physalis	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	60 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	4 Stk.
Ananas	500 g
Fett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Für den Biskuit:

4 Eiweiß

120g Zucker

4 Eigelb

60g Mehl

60g Speisestärke

1 TI Backpulver

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

600ml Sahne

50g Zucker

Ca.500g Ananas (Frisch geschält oder gut abgetropft aus der Dose)

Außerdem:

1 Springform (26cm Durchmesser)

Fett

40g geröstete Kokosraspel für die Form

Zitronenmelisse und Physalis (Kap-Stachelbeeren) als Garnierung

Zubereitung

1.Springform fetten, mit Kokosraspel ausstreuen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Eiweiß, Zucker steif schlagen.

Erst Eigelbe, dann Mehl, Stärke, Backpulver einrühren.

In der Form 15 bis 20 Minuten backen.

2. Gelatine einweichen.

400ml Sahne mit dem Zucker steif schlagen.

Gelatine auflösen, unter die Schlagsahne ziehen.

Hälfte der Ananas fein würfeln, unterheben.

Biskuit in 3 Böden teilen, zwei mit Ananassahne bestreichen.

Alle Böden aufeinandersetzen.

Torte mindestens 2 Stunden kühlen.

Restliche Ananas in Scheiben bzw. Spalten schneiden.

3. Übrige Sahne steif schlagen.

Die Hälfte an den Rand streichen, den Rest als Tupfen aufspritzen.

Torte mit Ananas, Physalis, Melisse garnieren. 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-774-Ananas-Sahne-Torte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at