



Pina-Colada-Torte



Springform Ø 26 cm



45 min zubereiten
30 min backen
mind. 6 h kühlen



backen

ZUTATEN

für den Boden

Butter und Mehl für die Form
5 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl

für die Creme

200 ml Milch
3 Eigelbe
180 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pck. Gelatine gemahlen
350 g Naturjoghurt
200 ml cremige Kokosmilch
500 ml Sahne
1 Dose Ananasstücke (300 g)

zum Garnieren

Kokosraspel
Kokoschips
Krokant

ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 170°. Den Boden der Springform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen.

Für den Boden die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 3 EL Wasser, den restlichen 50 g Zucker und Vanillezucker ein paar Minuten cremig rühren.

Den Eischnee zur Eigelbmasse geben und das Mehl darübersieben. Alles mit einem Teigschaber unterheben (nicht rühren, sonst fällt der Teig zusammen). Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 30 min goldbraun backen. Den Boden auskühlen lassen.

Für die Creme Milch in einen Topf geben, aufkochen und dann vom Herd nehmen. Eigelbe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Dann die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren eingießen.

Die Gelatine mit 12 EL (180 ml) Wasser verrühren und ca. 10 min quellen lassen. Anschließend unter die noch warme Milchmischung rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen, bis die Masse leicht geliert. Naturjoghurt und Kokosmilch unterrühren. Zum Schluss Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Die Ananasstücke abtropfen lassen, dann auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen. Die Creme darübergießen. Die Torte mind. 6 h in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist.

Die Torte vorsichtig aus der Springform lösen. Den Rand der Torte mit Kokosraspel bedecken und die Torte mit Kokoschips und Krokant garnieren.

NOTIZEN

Um die Torte schön aus der Form zu lösen, ein Messer kurz in heißes Wasser tauchen, dann vorsichtig am Rand entlang schneiden. Jetzt kann der Tortenring mühelos abgenommen werden.

Die Mengenangaben passen auch für eine eckige Backform mit 35 x 25 cm.