Ananastorte mit Schokoladeneiern

Kuchen » Ananas

Zutaten (12 Stücke)

» 175g Mehl
» 75g Butter/Margarine
» 225g Zucker
» 1 Eigelb
» 3 Ei(er)
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 25g Stärke
» 1 TL Backpulver
» 500g Ananas
» 11/2 Pk. Schoko-Bons
» 500g Magerquark
» 500g Mascarpone
» 4 EL Ananaskonfitüre
» 250g Schlagsahne
» 2 EL gem. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 125g Mehl mit Butter, 50g Zucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Eier trennen. Eiweiß mit 3EL kaltem Wasser steif schlagen, 75g Zucker, 1Pk. Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 50g Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, unterziehen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Masse darin verstreichen. Im heißen Ofen bei 175°C (Umluft nicht geeignet!) ca. 25min backen. In der Form etwas abkühlen, herauslösen und auskühlen lassen.

3. Springformboden (Durchmesser 26cm) fetten. Mürbeteig darauf ausrollen. Springformrand darum schließen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 12min backen. Auskühlen lassen.

4. Ananas schälen, vier dünne Scheiben abschneiden, halbieren, beiseite legen. Rest Fruchtfleisch vom Strunk schneiden, würfeln. 125g Schokobons grob hacken. Quark mit Mascarpone, 100g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker verrühren. Ananaswürfel und Schokobons unterrühren. Biskuit quer halbieren. Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, auf eine Platte setzen. Unteren Biskuitboden darauf legen. Mit Tortenring umspannen. Creme darauf streichen. Mit zweitem Boden bedecken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Sahne steif schlagen. Tortenring lösen, Torte mit Sahne einstreichen. Mit Ananasscheiben, Schokobons und Pistazien verzieren.

Nährwerte: 610kcal/E13g/F39g/KH51g pro Stück

angelegt am: 31.03.2005 Rezept-Nr: 1772

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke