

Ananastorte mit Zitronencreme

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Falls der Knetteig klebt, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Knetteig:

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Bourbon-Vanille-Sahne:

250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Füllung:

9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 480 g)
2 EL Ananaskonfitüre
750 g kalte Schlagsahne
100 ml Zitronensaft
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Garnieren und Verzieren:

50 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl
10 g Dr. Oetker Pistazien gehackt



1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf den Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, Springformrand um den Boden legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Das Gebäck sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, erkalten lassen und auf eine Tortenplatte legen. Für die Brandteigböden gesäuberten Springformboden jeweils vorher fetten und

mehlen.

4. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen, sieben und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unterarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt.

Backin erst unter den kalten Teig rühren.

5. Aus dem Teig 3 Böden backen: Dazu **jeweils** 1/3 des Teiges auf den vorbereiteten Springformboden streichen und **ohne** Springformrand backen. Dabei darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist. **Backzeit jeweils:** 23 Min.

6. Sofort nach dem Backen die Böden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7. Bourbon-Vanille-Sahne: Sahne mit Sahnesteif und Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen.

8. Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen und Ananasscheiben halbieren. Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen, mit einem der Brandteigböden bedecken. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, Zitronensaft, Zucker und Finesse unterrühren. 2 Esslöffel der Sahne mit einem Schneebesen einrühren, dann die Gelatine-Zitronen-Lösung mit dem Schneebesen unter die übrige Sahne heben.

9. Creme sofort in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, auf den Knetteig-Brandteig-Boden am Rand spiralförmig einen Kreis aufspritzen und innen mit so viel Creme ausfüllen, dass die Hälfte der Creme verbraucht ist. Mit der Hälfte der Ananas belegen und die Vanille-Sahne darauf streichen. Zweiten Brandteigboden auflegen, restliche Zitronen-Sahne ebenso darauf verteilen, mit übriger Ananas belegen und 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

10. Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Dritten Brandteigboden in grobe Stücke teilen, auf Backpapier legen und mit Schokolade besprenkeln. Stücke mit Pistazien bestreuen und zwischen die Ananas stecken. Die Torte möglichst frisch verzehren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 29 g, Kh: 35 g, kJ: 1.784, kcal: 426