

Schneeparadies

etwa 16 Stück



aufwändig



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

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier
Backrahmen

Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch



Ananas-Creme:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 340 g)
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Whiskeylikör
500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne Tortencreme
100 ml Ananassaft (aus der Dose)
100 ml warmes Wasser
250 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

75 g Zartbitterschokolade

1. Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech im Backrahmen verteilen, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

3. Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen, den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Ananas-Creme: Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Scheiben in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft,

Vanillin-Zucker und Whiskey-Likör mischen, zudecken und mind. 2 Std. ziehen lassen.

6. Käse-Sahne Tortencreme nach Packungsanleitung mit Sahne, **aber mit abgemessenem Ananassaft und Wasser, Quark und Joghurt** zubereiten.

7. Marinierte Ananas abtropfen lassen und die Marinade dabei auffangen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit den Ananasstücken belegen. Knapp die Hälfte der Creme auf den Früchten verteilen. Den oberen Boden mit der Schnittfläche nach oben auflegen und leicht andrücken. Die Marinade mit Hilfe eines Backpinsels auf dem Boden verteilen. Torte mit übriger Creme einstreichen und die Oberfläche mit einem Teelöffel wellenförmig verzieren. Mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Verzieren: Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in ein Papierspritztütchen füllen und auf eine mit Backpapier belegte glatte Unterlage kleine "Tannenbäume", "Jägerzäune", "Skier" und die Teile eines "Hauses" spritzen. Dazu 2 Quadrate (3 x 3 cm) und 4 Rechtecke (5 x 3 cm) aufspritzen. Wenn die Schokolade fest ist, 2 Quadrate und 2 der Rechtecke mit übriger Schokolade zu einem "Haus" zusammensetzen, die übrigen Rechtecke als Dach daraufsetzen. Mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) bestreuen. Nach Wunsch mit Gummibärchen verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 21 g, Kh: 42 g, kJ: 1.660, kcal: 396