

Schoko-Ananas-Kuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

1 Dose Ananasstücke (Abtropfgew. 135 g)
250 g weiche Margarine oder Butter
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

50 g weiße Schokolade
rote Fruchtgummischnüre

Füllung:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
50 ml Ananassaft (aus der Dose) (4 EL)
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
300 g Waffelröllchen mit Schokolade



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Torte maximal 2 Tage vorher zubereiten.
- Die Torte ist ohne Guss und Garnierung gefriergeeignet.

1. Vorbereiten: Für den Teig die Ananas gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 50 ml abmessen. Die Ananasstücke in kleinere Stücke schneiden. Backofen vorheizen. Springform fetten.

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 und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Ananasstücke unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Boden zweimal waagrecht durchschneiden, unteren Boden auf eine Platte legen.

4. Füllung: Marzipan-Rohmasse klein schneiden und mit einem Mixer (Rührstäbe) mit 50 ml Ananassaft und Aroma zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Hälfte der Marzipancreme auf dem unteren Boden verstreichen, den mittleren Boden auflegen, übrige Creme aufstreichen, mit oberem Boden bedecken und leicht andrücken. Weiße Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze

schmelzen und in ein kleines Papierspritztütchen füllen. Auf ein Stück Backpapier (evtl. mit einer Vorlage) „ABI 2001“ und „BESTANDEN“ sowie ein kleines Quadrat „zeichnen“ und fest werden lassen.

5. Guss: Zartbitterschokolade in grobe Stücke teilen, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Den Kuchen damit überziehen, Guss etwas fest werden lassen und dabei den unteren Rand säubern. Den Kuchen sofort auf eine Tortenplatte legen und Schokowaffelröllchen mit der Schokoseite nach unten an den noch etwas weichen Rand stellen. Dann die Schoko-Buchstaben sowie das Quadrat auflegen und aus rotem Fruchtgummi ein Kreuz darauf legen. Guss vollständig fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 36 g, Kh: 68 g, kJ: 2.658, kcal: 635