

Ananas-Hochzeits-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Für die Springform (Ø 18 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

2 Dosen geraspelte Ananas (Abtropfgew. 278 g)
400 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
350 g weiche Margarine oder Butter
350 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
6 Eier (Größe M)
600 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

340 g Ananaskonfitüre
200 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Außerdem:

100 ml Ananassaft (aus der Dose)
2 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Zitronen-Geschmack
200 g Puderzucker
60 g Pistazienkerne
300 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Gelb
etwas Dr. Oetker Kakao



etwa 32 Stück



aufwändig



bis 100 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können auch 1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 490 g) verwenden. Die Ananas dann sehr fein schneiden und gut auf einem Sieb abtropfen lassen.

1. Vorbereiten: Ananasraspel auf einem Sieb **gut** abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan fein schneiden. Die Böden der Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter und Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen unterrühren. Anschließend Ananasraspel unterheben. 2/3 des Teiges in die große Form geben, den übrigen Teig in die kleine Form geben und jeweils glatt streichen. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Die Kuchen 10 Min. in den Formen stehen lassen, dann daraus lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Füllung: Backpapier vorsichtig abziehen und jeden Boden dreimal

waagrecht durchschneiden. Die Böden abwechselnd mit je 2-3 Esslöffeln Konfitüre bzw. Wild-Preiselbeeren dünn bestreichen und wie folgt zusammensetzen: Den oberen großen Boden mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte legen, Ananaskonfitüre aufstreichen, zweiten großen Boden auflegen, mit Preiselbeeren bestreichen, so mit der großen Torte fortfahren. Die kleine Torte entsprechend (helle Konfitüre, Preiselbeeren usw.) zusammensetzen.

4. Ananassaft in eine Rührschüssel geben. Etwa 2 Esslöffel Cremepulver abnehmen und beiseite stellen. Saft mit übrigem Cremepulver und gesiebttem Puderzucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Torten jeweils damit einstreichen und in die Oberfläche der kleinen Torte mit einem Teelöffel Vertiefungen eindrücken. Die Torten 1 Std. kalt stellen.

5. Inzwischen 2/3 der Pistazien klein hacken. Den unteren Rand der großen Torte damit einstreuen.

6. Marzipan-Rohmasse mit gut 1 Esslöffel Paradies-Cremepulver verkneten. Übriges Cremepulver evtl. zum Formen verwenden, wenn das Marzipan kleben sollte. Eine walnussgroße Menge Marzipan beiseitelegen. Übriges Marzipan mit gelber Back- & Speisefarbe einfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Daraus mit Hilfe eines Blatt- oder Herzausstechers (etwa 7 cm) etwa 20 Blütenblätter ausstechen. Übriges gelbes Marzipan wieder verkneten, halbieren, erst zu Kugeln, dann zu "Tropfen" formen. In diese "Tropfen" z.B. mit Hilfe des stumpfen Endes eines Schaschlikspießes jeweils Augen und Mund drücken. Die walnussgroße Menge Marzipan halbieren, die Hälfte mit Kakao einfärben, daraus Hut, Schnauzbart und Augenbrauen für den Bräutigam formen und ansetzen. Das restliche, nicht eingefärbte Marzipan zu Perlen und zum Schleier für die Braut formen und ansetzen.

7. Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen. Die Blütenblätter mit der breiteren Seite zur kleinen Torte dekorativ auf die große Torte legen. Das "Tropfen-Brautpaar" auf die Torte setzen, die übrigen Pistazienkerne aufstreuen und leicht andrücken.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 19 g, Kh: 59 g, kJ: 1.824, kcal: 436