

Ananas-Kuppel-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm) und die Schneeschlagschüssel (Ø 26,5 cm, Inhalt 2,25 l):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

2 Dosen Ananasscheiben (Abtropfgew. 340 g)
1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)
10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Speisequark (Magerstufe)
200 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
600 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

2 EL Kokosraspel
3 EL Aprikosenkonfitüre



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Sie können auch eine andere große Schüssel (Inhalt etwa 2,25 l) verwenden.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Die Früchte getrennt auf 2 Sieben abtropfen lassen. Die abgetropften Früchte zwischen Küchenpapier legen, um austretenden Saft aufzusaugen.

3. Biskuitteig: Eier und heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen.

4. Die Schneeschlagschüssel mit den gut abgetropften Ananasscheiben auslegen, die Lücken mit Mandarinen füllen. Eventuell überzählige Früchte sehr klein schneiden, um sie später unter die Creme zu geben.

5. Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen.

6. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Übrige klein geschnittene Früchte unter die Masse heben. Quarkmasse in die Schüssel einfüllen und glatt streichen. Den Biskuitboden evtl. zurechtschneiden, auf die Creme legen und leicht andrücken. Den Kuchen zudecken und mind. 3 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

8. Verzieren: Die Kuppeltorte auf eine Tortenplatte stürzen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, aufkochen, etwas einkochen lassen und mit Hilfe eines Backpinsels auf die Früchte auftragen. Kokosraspel mit Hilfe einer Teigkarte dekorativ am Rand der Torte verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 11 g, F: 17 g, Kh: 53 g, kJ: 1.733, kcal: 413