

Ananas-Quark-Torte

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 480 g)
100 ml Ananassaft (aus der Dose)
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
500 g Speisequark (Magerstufe)
30 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne

Belag:

200 g kalte Schlagsahne
15 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g Schokolade

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

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

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

Backzeit: etwa 30 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 4 Scheiben Ananas beiseite legen, übrige Ananas in kleine Stücke schneiden. Von dem Saft 100 ml abmessen. Gelatine mit 4 Esslöffeln von dem Saft in einem kleinen Topf anrühren, 5 Min. zum Quellen stehen lassen und unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Quark mit dem übrigen abgemessenen Ananassaft, Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren. Erst etwa 4 Esslöffel der

etwa 16 Stück



aufwändig



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

Tipps:

- Die Ananastorte statt mit Quark mit Mascarpone zubereiten.
- Die Ananas-Quark-Torte lässt sich gut einfrieren.

Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Schlagsahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne und Ananasstücke unterheben.

5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. 1/3 der Füllung auf den unteren Boden streichen, mit dem mittleren Boden bedecken, mit der Hälfte der restlichen Füllung bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken und leicht andrücken. Die restliche Füllung darauf verstreichen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Den Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen.

6. Belag: Sahne mit gesiebttem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, den Rand der Torte damit einstreichen. Die 4 Ananasscheiben halbieren. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, die Ananashälften damit besprenkeln und die Torte damit belegen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 10 g, Kh: 35 g, kJ: 1.111, kcal: 265