

Ananas-Sahnetorte

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Für die Rosettenform (Ø 26 cm)*:
etwas Fett

Knetteig:
150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
etwa 4 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:
340 g Ananaskonfitüre
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
4 EL kaltes Wasser
1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 340 g)
500 g kalte Schlagsahne
3 EL Weinbrand

Außerdem:
Puderzucker
etwa 3 Orangen
90 g Puderzucker
etwa 2 EL heißes Wasser

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und die Rosettenform fetten. Für den Biskuitteig die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt Orangen können Sie für Guss und zum Verziern auch Zitronen verwenden.

3. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und sofort backen.

Backzeit: etwa 30 Min.

Gebäck noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit 2 Esslöffeln von der Ananaskonfitüre bestreichen und den unteren Biskuitboden darauf setzen, leicht andrücken.

5. Füllung: Gelatine mit dem Wasser anrühren und 5 Min. quellen lassen. Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen. Übrige Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Weinbrand verrühren.

6. Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist. Einige Esslöffel Ananaskonfitüre mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann vollständig mit der Konfitüre verrühren. Konfitüre portionsweise unter die Sahne rühren.

7. Die Ananasstücke auf den unteren Biskuitboden geben und die Ananassahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auf die Ananassahne legen und etwas andrücken. Den Tortenrand mit einem Messer glatt streichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Die Torte mit Puderzucker bestreuen. Orangen heiß waschen, trocken reiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Puderzucker sieben und mit heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Puderzuckerglasur in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Tropfen ausspritzen. Sofort mit den Zesten ausgarnieren.

* Aluminiumguss-Serie von "Contura" von Dr. Oetker

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 61 g, kJ: 1.830, kcal: 437