

Ananas-Tortina-Traum

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Tortina
175 g weiche Margarine oder Butter
1 Ei (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
50 ml Milch

Belag:

3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Wasser

Ananas-Sahne:

1 Dose Ananasstücke (Abtropfgew. 265 g)
50 g Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
800 g kalte Schlagsahne



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührstäbe absolut fettfrei sein, und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Ei, Eigelb und Milch hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt **die Hälfte** der Schokoladenstückchen (liegen der Backmischung bei) unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3. Belag: Eiweiß mit Wasser in einer Rührschüssel steif schlagen und die Mischung für den Belag mit einem Teigschaber gleichmäßig unterheben. 16 kleine Tupfen für Mini-Makronen mit Hilfe eines kleinen Gefrierbeutels auf ein kleines Stück Backpapier setzen. Übrigen Belag auf den Teig streichen, beide Schichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Restliche Schokoladestückchen aufstreuen, Boden backen und die **Makronen dabei etwa die letzten 15 Min. mitbacken.**

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Makronen auch auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Ananas-Sahne: Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Zucker und Sahnesteif mischen und die Sahne damit steif schlagen. 3 Esslöffel davon zum Verziern in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Unteren Boden auf eine Platte legen, die Hälfte der übrigen Sahne aufstreichen und mit der Hälfte der Ananas belegen. Oberen Boden auflegen, Kuchen mit restlicher Sahne einstreichen, Sahnetuffs auf die Oberseite spritzen und übrige Ananas in die Mitte geben. Kuchen kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Makronen verzieren.



Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 29 g, Kh: 38 g, kJ: 1.793, kcal: 427