

## Swimmingpool-Torte

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier  
Tortenplatte

### Crunch-Boden:

150 g Kokoszwieback  
125 g Butter

### Belag:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 500 g)  
300 g Balance Frischkäse (12% Fett)  
300 g Joghurt  
4 EL Zitronensaft  
4 EL Ananassaft (aus der Dose)  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
2 EL Zucker  
300 ml Wasser  
150 ml Blue Curaçao (mit und ohne Alkohol erhältlich)



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Einen Bogen Backpapier auf die Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

**2. Crunch-Boden:** Zwieback in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und den Zwieback mit einem Teigroller gut zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und die Brösel unterrühren. Die Masse in den Springformrand geben, mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig verteilen und zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

**3. Belag:** Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 5 Scheiben halbieren und beiseitelegen. Die übrigen Scheiben in Stücke schneiden. Frischkäse, Joghurt, Zitronen- und Ananassaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, Ananasstücke ebenfalls zugeben und unterheben. Die Creme auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Evtl. den Springformrand mit einem Messer säubern. Die Torte 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

**4. Guss:** Die Ananashälften so auf den Belag legen, dass jeweils 2 Hälften ein "X" ergeben (symbolisieren die Schwimmer). Tortenguss mit Zucker, **aber mit 300 ml Wasser und 150 ml Curaçao**, nach Packungsanleitung zubereiten. Guss zügig mit einem Esslöffel von außen nach innen darüber geben. Torte nochmals 2 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5.** Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Springformrand mit einem Messer

vorsichtig lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 11 g, Kh: 35 g, kJ: 1.227, kcal: 293

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.