





Mandarinen-Ananas-Torte

Eine fruchtig-leichte Torte ohne Backen mit einem Boden aus Kokoszwieback, darauf eine Frischkäse-Joghurt-Creme, Ananas und Mandarinen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier
Tortenplatte
Backpapier

Zwieback-Boden:

200 g Kokoszwieback
125 g Butter

Frischkäse-Obst-Creme:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
135 g Ananasscheiben
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine
gemahlen weiß
600 g Frischkäse (12% Fett i.Tr.)
300 g Joghurt
3 EL Orangenlikör
75 g Zucker

Wie bereite ich eine Mandarinen-Ananas-Torte zu?:

1 Vorbereiten:

Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen. Mandarinen und Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen. Ananasscheiben in Stücke schneiden. Übrige Mandarinen im Sieb grob klein schneiden. Einige Stückchen der Früchte beiseitelegen.

2 Zwieback-Boden zubereiten:

Kokoszwieback in einem Gefrierbeutel mit einem Teigroller fein zerdrücken. Etwa 4 EL davon abnehmen und beiseitestellen. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebackbrösel unterrühren, die Masse in dem Springformrand gleichmäßig verteilen und leicht zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Frischkäse-Obst-Creme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse, Joghurt, Likör und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Fruchtflüssigkeit mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Flüssigkeit verrühren. Masse mit der Frischkäsecreme verrühren. Zerkleinerte Mandarinen unterheben. Etwa 1/3 der Füllung auf dem Boden verstreichen. Ananasstückchen darauf verteilen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Vor dem Servieren Mandarinen- und Ananasstückchen dekorativ auf der Torte verteilen. Übrige Zwiebackbrösel aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Dosenflüssigkeit, bzw. des Likörs kann auch Orangensaft verwendet werden.
- Der Zwieback kann auch in einem elektrischen Zerkleinerer zerbröselt werden.