

Maracuja-Baiser-Schnitten

Sahnige Ananas-Maracuja-Torte mit Baiserhaube.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Belag:

4 Eiweiß (Größe M)
175 g Zucker
50 g Kokosraspel

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Maracujanektar

Füllung:

260 g Ananasscheiben (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
30 g Zucker
350 ml Maracujanektar
300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Belag zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen.

3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit dem Nektar kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen. Eischnee darauf verteilen und mit Kokosraspeln bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Gebäckplatte auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Ananasscheiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit etwa 6 EL Maracujanektar glatt rühren. Übrigen Nektar aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Ananasstücke unterheben. Fruchtfüllung erkalten lassen.

- 5** Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Gebäckplatte halbieren und mit einem langen Messer vom Backblech lösen. Eine Gebäckplatte auf eine Tortenplatte legen. Zunächst mit der Fruchtfüllung und dann mit der Sahne bestreichen. Die andere Gebäckplatte in 24 Stücke schneiden und auf die Sahne legen. Die Schnitten mind. 1 Std. kalt stellen.

