





Swimmingpool-Torte

Eine cremige Torte ohne Backen mit Ananas und Blue Curaçao

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Crunch-Boden:

150 g Kokoszwieback
125 g Butter

Belag:

480 g Ananasscheiben
(Abtropfgew.)
300 g Frischkäse (12% Fett i.Tr.)
300 g Joghurt
4 EL Zitronensaft
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
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)

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, Flüssigkeit dabei auffangen. 5 Scheiben halbieren und beiseitelegen. Die übrigen Scheiben in Stücke schneiden. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und 4 EL Ananasflüssigkeit 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.

