

Swimmingpool-Torte

Auf knusprigem Kokoszwieback mit fruchtiger Ananas, cremigem Frischkäse und Blue Curaçao wird ganz einfach und ohne Backen eine Torte wie ein Swimmingpool!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Zwieback-Boden:

150 g Kokoszwiebacke
125 g Butter

Frischkäse-Joghurt-Creme:

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)

Wie mache ich eine Swimmingpool-Torte?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf die Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Zwieback-Boden zubereiten:

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 Frischkäse-Joghurt-Creme zubereiten:

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.** weiterrühren. 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 zubereiten:

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.