



Pina Colada Torte



26er Springform



45 min zubereiten

30 min backen

einige h kühlen



backen

ZUTATEN

für den Boden

Butter und Mehl für die Form
5 Eier
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Mehl

für die Creme

200 ml Milch
3 Eigelb
180 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pkg. Gelatine gemahlen
350 g Naturjoghurt
200 ml cremige Kokosmilch
500 ml Sahne
1 Dose Ananasstücke (300 g)

zum Verzieren

Kokosstreusel
Kokoschips
Krokant

ZUBEREITUNG

Tortenboden

Den Ofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 170°

Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß mit dem Mixer zu Eischnee schlagen, dabei nach und nach 50 g Zucker dazugeben.

Das Eigelb mit 3 EL Wasser, den restlichen 50 g Zucker und Vanillezucker ein paar Minuten cremig rühren.

Den Eischnee zur Eigelbmasse geben und das Mehl darüber sieben. Alles mit einem Teigschaber zu einem glatten Teig vermengen (nicht mixen, sonst fällt der Teig zusammen).

Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Im Ofen für 30-35 min backen.

Creme

Die Milch in einen Topf geben, aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen.

Eigelb, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Dann die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben.

Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Die fertige Gelatine mit der noch warmen Eigelbmasse verrühren, dann etwas abkühlen lassen.

Naturjoghurt und Kokosmilch mit der Masse vermengen, sodass eine glatte Creme entsteht. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Die Ananasstücke abtropfen lassen und auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen, dann die Creme darüber gießen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.

Die Torte vorsichtig aus der Springform lösen. Den Rand der Torte mit Kokosstreusel bedecken und die Torte nach Belieben verzieren.

NOTIZEN

Wenn die Torte mit Alkohol sein soll, einfach 1-2 EL Rum in die Creme geben und dafür etwas Joghurt weglassen.

Um die Torte schön aus der Springform zu lösen, ein Messer kurz in heißes Wasser halten, dann vorsichtig am Rand entlang schneiden. Jetzt kann der Tortenring mühelos abgenommen werden.