Sommerliche Pina-Colada-Torte

Eine köstliche Überraschung für die Gäste gelingt mit diesem raffinierten Rezept für die sommerliche Pina-Colada-Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Foto: Eliza Adam

Zutaten

150 g	Biskotten
120 g	Butter
50 g	Kokosraspeln
1 Dose	Ananas
600 g	Frischkäse
300 g	Joghurt
1 Stk.	Orange
1 Schuss	Rum
80 ml	Kokosmilch
3 Packungen	Gelatine
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Die Biskotten für die sommerliche Pina-Colada-Torte in einen Gefrierbeutel geben und diesen verschließen. Mit dem Nudelholz ein paar Mal darüber rollen und komplett zerbröseln. Eine Springform mit 26 Zentimeter Durchmesser einfetten oder mit Backpapier belegen.

2. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen. Vom Feuer nehmen, Biskottenbrösel und 30 Gramm (drei Fünftel) Kokosraspel einrühren. Die Masse in die Springform geben und andrücken.

3. Die Ananas in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Früchte klein schneiden, einige Scheiben in Spalten schneiden und für die Dekoration aufbewahren. Joghurt und Frischkäse in eine Schüssel geben. Schalenabrieb der Orange, cremige Kokosmilch und etwa 75 Milliliter vom Ananassaft zufügen.

4. Mit dem elektrischen Rührgerät glattrühren. Das Gelatine-Fix einrühren und noch zirka 1 Minute weiter schlagen. Zuletzt den Zucker unterrühren. Mit einem Kochlöffel die zerkleinerten Ananasstücke unterheben.

5. Die Creme vorsichtig in die Form füllen, glattstreichen. Für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit übrigen Kokosflocken und Ananasstücken beliebig dekorieren.

Tipp

Die sommerliche Pina-Colada-Torte sieht auch mit einer Dekoration aus Himbeeren oder Erdbeeren toll aus. Für den Tortenrand kann man Mandelblättchen verwenden.