Tropical Thunder-Torte

Die Kombination von tropischen Früchten und zarter Creme, geben der Tropical Thunder-Torte zurecht ihren Namen. Dieses Rezept muss man einfach probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,3 h

Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
12 g	Vanillepuddingpulver
0.5 TL	Backpulver

Für die Fruchtmasse

500 ml	Maracujasaft
4 EL	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 g	Ananas
250 g	Pfirsiche
50 g	Zucker

Für die Creme

200 g	Sauerrahm (oder Schmand)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

400 ml	Schlagobers
8 Stk.	Schokoküsse (Schwedenbomben)
6 Blätter	Gelatine (weiß)

Für die Dekoration

1 Packung	Softkekse (Orange)

Zubereitung

1. Für die Tropical Thunder-Torte eine Springform (26cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober /Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das Mehl, die Speisestärke, das Puddingpulver und Backpulver gesiebt unterrühren. Den Teig in die Springform geben, glattstreichen und ca. 20 Minuten backen (auskühlen lassen).

3. Die Ananas und die Pfirsiche klein geschnitten in einen Topf geben und mit einem Mixstab zu Brei pürieren. Maracujasaft hinzufügen und alles nochmals gut durchmixen. Fruchtmasse auf dem Herd erhitzen und Zucker hinzufügen.

4. Das Puddingpulver mit etwas kalter Milch in einer kleinen Schüssel glattrühren. Die Fruchtmasse zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und den angerührten Pudding unterrühren. Die Masse wieder auf den Herd stellen und mindestens eine Minute, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen.

5. Den Biskuit aus der Form holen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring drumherum legen. Die noch heiße Fruchtmasse auf den Boden geben und auskühlen lassen.

6. Das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Sauerrahm, den gesiebten Staubzucker und den Vanillezucker in einer Schüssel glattrühren. Von den Schokoküssen die Waffeln am Boden abtrennen.

7. Den Rest zu der Sauerrahm-Creme geben und verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen. Ein paar Löffel von der Sauerrahm-Creme zügig unter die Gelatine rühren (Temperaturausgleich), dann zurück zur restlichen Creme geben und gut verrühren.

8. Die gelierende Masse auf die Fruchtmasse geben, glattstreichen und die Torte am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Verzehr Torte mit halbierten Softkeksen dekorieren.

Tipp

Die Tropical Thunder-Torte kann man auch mit (in Schokolade getränkten) Biskotten verzieren.