Ananas-Kuppeltorte

Die Ananas-Kuppeltorte schmeckt schön exotisch und ist dabei sehr erfrischend. Ein Rezept, das gerne an wärmeren Tagen vernascht wird und dabei auch noch optisch was her macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,4 h

Zutaten

Nach Belieben	Klarsichtfolien
2 Dosen	Ananasringe (Abtropfgewicht á 490g)
200 ml	Ananassaft (von den Dosen)
750 g	Naturjoghurt
400 ml	Schlagobers
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
12 Blätter	Gelatine
200 g	Biskotten

Zubereitung

1. Für die Ananas-Kuppeltorte eine rundliche Schüssel, mit einer Füllmenge von ca. 3,0 Liter, und einem Durchmesser von ca. 22cm, so glatt wie möglich mit Klarsichtfolie auslegen.

2. Dann die Ananasringe in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen und dabei unbedingt den Ananassaft auffangen, denn den braucht man für die Creme, und später um die Biskotten zu tränken.

3. Dann die Schüssel mit den Ananasringen (ca.11 Stück) auslegen (siehe Foto).

4. Nun den Joghurt, mit 200ml von dem aufgefangenen Ananassaft, dem Zucker und dem Vanillezucker gründlich verrühren. Nebenbei die Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einweichen.

5. Als nächstes die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze zum schmelzen bringen. Danach einige Esslöffel von dem Joghurt unter die Gelatine rühren (Temperaturausgleich) und anschließend wieder zurück zum restlichen Joghurt geben. Alles gut verrühren.

6. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und unter die Joghurt-Masse heben.

7. Danach ca. die Hälfte der Creme in die Schüssel geben und glattstreichen.

8. Dann die Biskotten ganz kurz nur in den übrig gebliebenen Ananassaft tunken und eng aneinander auf der Creme auslegen (eventuell passend zurechtschneiden).

9. Anschließend die restliche Creme auf den Biskotten verteilen, wobei die Ananasscheiben dann nicht mehr zu sehen sein sollten, und letztendlich wiederholt mit getränkten Biskotten auslegen. Die Oberfläche nochmal leicht andrücken, damit die Masse sich gut in den Ritzen verteilt und dann abgedeckt für ca. 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren, die Kuppel auf eine Servierplatte stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.

Tipp

Die Ananas-Kuppeltorte sollte stets kühl gelagert werden. Zudem lässt sich die Torte am besten mit einem gezacktem Messer schneiden.