Ananas-Rum-Bombe

Die Ananas-Rum-Bombe ist in der Zubereitung etwas aufwendiger. Dafür überrascht dieser Kuchen mit einem hervorragenden Geschmackserlebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für die Creme

500 ml	Milch
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
230 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Dose	Ananasringe (490g Abtr.)
12 EL	Rum

Für den Teig

6 Stk.	Eier (Größe L)
6 EL	heißes Wasser
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Für die Glasur

200 g	Zartbitterkuvertüre

20 g	Butter
3 EL	Honig (flüssigen)
50 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Ananas-Rum-Bombe** am besten schon einen Tag zuvor den Pudding für die Buttercreme zubereiten, da dieser die gleiche Temperatur wie die Butter haben muss, nämlich Zimmertemperatur.

2. Dazu aus der Milch, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Diesen nach dem Kochen direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und einfach bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen.

3. Um das Biskuit zu backen, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. Sollte die Springform einen niedrigen Rand haben, empfiehlt es sich auch den Ring mit Backpapier auszukleiden und am oberen Rand etwas überstehen zu lassen, da die Masse recht hoch backt.

4. Danach die Ananasringe in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen.

5. Jetzt die Eier, mit dem Wasser, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in eine große Schüssel geben und ca. 15-20 Minuten dick-schaumig schlagen. Parallel den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Nun das Mehl, mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.

7. Die Masse anschließend in die Form geben und ca. 45-50 Minuten backen. Sollte die Oberfläche während des Backens zu dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Das Biskuit sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Als Nächstes mit einem Handrührgerät die Butter cremig aufschlagen.

9. Dann löffelweise den Pudding unter die Butter rühren und zur Seite stellen.

10. Danach die Ananas in kleine Stücke schneiden und zur Seite stellen.

11. Jetzt den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden, sodass der Boden eine Dicke von ca. 2cm hat.

12. Das restlichen Biskuit danach in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

13. Diese nun mit dem Rum tränken und gut durchmengen.

14. Danach die Buttercreme und die Ananastücke hinzufügen und unterheben.

15. Die Masse anschließend auf den Boden geben und zu einer Kuppel aufstreichen.

16. Für die Glasur zunächst die Kuvertüre, mit der Butter über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

17. Dann das Schlagobers und den Honig unterrühren.

18. Jetzt den Kuchen mit der Glasur überziehen und im Kühlschrank fest werden lassen.

19. Für die Dekoration nach Belieben Schlagobers steifschlagen und vor dem Servieren die Torte mit Tupfen verzieren.

Tipp

Die Ananas-Rum-Bombe schmeckt am besten, wenn man sie eine Weile vor dem Servieren aus der Kühlung nimmt.