Ananas-Torte

Wunderbares Rezept für eine fruchtige Ananas-Torte in einer besonderen Variante, dekoriert mit Früchten und gehobelten Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

Für den Teig

180 g	Zucker
180 g	Margarine (weiche)
180 g	Mehl
50 g	Haselnüsse (gemahlene)
150 ml	Wasser
5 EL	Maisstärke
2 EL	Rapsöl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Füllung

450 g	Ananas (aus der Dose)
100 g	Erdbeeren
4 Stk.	Kiwi
1 Stk.	Mango
450 g	Sojajoghurt (mit Ananasgeschmack)
200 g	Ananassaft
100 g	Zucker
10 g	Agar-Agar

50 g	Mandeln (gehobelte)
450 ml	Sojaschlagobers
30 g	Zucker (bei Bedarf)
2 TL	Sahnesteif (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für die Ananas-Torte zu Beginn eine Springform mit 24 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier belegen. Ein weiteres Stück Backpapier in Größe der Springform zuschneiden. Den Ofen auf 180 Grad anheizen. Nun den Teig zubereiten: Weiche Margarine, Zucker, Mehl, Wasser, gemahlene Haselnüsse, Maisstärke, Wasser, Rapsöl und Salz in eine große Backschüssel füllen. Mit dem Rührgerät 5 Minuten lang schaumig rühren, dann das Backpulver einrieseln lassen und sorgfältig unterrühren.

2. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen und glattstreichen. Darüber das vorbereitete Backpapier legen und den restlichen Teig vorsichtig einfüllen und glattstreichen. Den Kuchen in den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten backen lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend den Rand der Springform lösen und die beiden Böden vorsichtig trennen.

3. In der Zwischenzeit die Früchte für die Dekoration vorbereiten: Erdbeeren waschen und vorsichtig trockentupfen, putzen und in Viertel schneiden. Mango und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Einige Ananasstücke aus der Dose zur Seite legen.

4. Für die Füllung die restlichen Ananasstücke mit dem Saft aus der Dose in einen Topf geben, mit dem Stabmixer fein pürieren. Agar-Agar, Zucker und Ananas-Soja-Joghurt zufügen. Zum Kochen bringen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Ein bis zwei Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.

5. Die gehobelten Mandeln in eine Pfanne geben und ohne Öl goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Sojaschlagobers mit Sahnesteif steif schlagen, nach Belieben Zucker zufügen. Die Ananascreme aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Rührgerät unter das Schlagobers rühren.

6. Um den unteren Kuchenboden einen Tortenring legen. Gut ein Drittel der Füllung auftragen und glattstreichen. Den anderen Boden bündig aufsetzen und wiederum ein Drittel der Creme aufstreichen. Die verbliebene Creme komplett auf dem Tortenrand auftragen und glattstreichen. Den Rand mit den gerösteten Mandeln garnieren. Die Oberseite der Torte mit den Früchten verzieren. Die Ananas-Torte für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Für die Ananas-Torte kann man anstelle von gehobelten Mandeln auch gehackte Pistazien oder

andere Nüsse verwenden.