Ananastorte mit Schokoflakesboden

Das Rezepte von der Ananastorte mit Schokoflakesboden, ist ganz ohne Backen. Die leichte Creme mit dem Schokoboden passt zu vielen Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

Für den Boden

100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Vollmilchkuvertüre
100 g	Cornflakes

Für die Creme

12 Blätter	Gelatine (weiße)
400 g	Frischkäse
150 ml	Ananassaft
1 Stk.	Zitrone (davon der Saft)
50 g	Zucker
400 ml	Schlagobers
1 Dose	Ananasstücke (große Dose)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schokoladenraspeln (weiße)
12 Stk.	Ananasstücke

Zubereitung

1. Für die **Ananastorte mit Schokoflakesboden** den Boden eine 26er Springform mit

Backpapier auslegen und die Ananasstücke in einem Sieb Abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

2. Dann die Zartbitter und die Vollmilch-Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen und anschließend mit den Cornflakes in einer Schüssel gut vermengen.

3. Nun die Masse in die Springform geben, glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Als nächstes die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Jetzt den Frischkäse mit dem Ananassaft, dem Saft der Zitrone und dem Zucker glattrühren.

5. Dann das Schlagobers steifschlagen und zur Seite stellen. Nun die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze zum Schmelzen bringen, ca. 4 EL von der Creme hinein rühren und diese dann wieder zurück zur restlichen Creme geben.

6. Danach die Anansstücke (bis auf 12 Stück) auf dem Schokoflakesboden verteilen.

7. Zum Schluss noch das Schlagobers unter die Creme ziehen und diese in die Form geben. Die Torte sollte nun gute 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

8. Vor dem Servieren, kann man die Torte noch mit weißen Schokoraspeln und den restlichen Ananasstücken dekorieren.

Tipp

Den Boden der Ananastorte mit Schokoflakesboden, kann man auch mit weißer Schokolade zubereiten.