Ananastorte

Die fruchtige Süße der Ananastorte vergeht regelrecht auf der Zunge. Mit diesem Rezept ist der Genuss garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Dose	Ananas
1 Schuss	Ananassaft
2 Stk.	Biskuitboden
150 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Packung	Puddingpulver (mit Vanillegeschmack)
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Die **Ananastorte** muss nicht im Ofen backen und ist blitzschnell zubereitet. Zunächst die Ananastücke abgießen und abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

2. Den Pudding gemäß Packungsanleitung kochen, aber statt Milch den Ananassaft verwenden, eventuell noch Wasser zufügen. Abkühlen lassen.

3. Ei mit Zucker und Butter gründlich verquirlen, den Pudding löffelweise zugeben. Einen Teil der Puddingcreme auf dem ersten Biskuitboden verteilen und glatt verstreichen. Darüber die Hälfte der Ananasstücke verteilen.

4. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen, wieder einen Teil der Creme und die restlichen Ananasstücke verteilen.

5. Zum Schluss die übrige Ananascreme verstreichen. Im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren auf Kuchentellern anrichten.

Tipp

Die Ananastorte lässt sich individuell verzieren, mit Schokostreuseln, Sahnedekor, Ananasringen oder Mandelblättchen.