Exotic-Schnitten

Gut gekühlt schmecken die Exotic-Schnitten sehr erfrischend. Ein Rezept, wobei man schon vom nächsten Südsee-Urlaub anfängt zu träumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

Für den Boden

250 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
125 ml	Öl (pflanzliches)
150 ml	Orangenlimonade
250 g	Mehl (gesiebt)
3 TL	Backpulver

Für die Fruchtmasse

1 Dose	Ananas (490g Abtropfgewicht)
2 Dosen	Pfirsiche (á 250g Aptropfgewicht)
500 ml	Maracujasaft
30 g	Kristallzucker
4 Packungen	Vanillepuddingpulver
15 EL	Milch

Für die Creme

500 g	Sauerrahm
600 ml	Schlagobers

5 Packungen	Vanillezucker
3 Packungen	Sahnesteif

Für die Dekoration

Nach Belieben	Ananas
Nach Belieben	Pfirsiche (frische)

Zubereitung

1. Für die Exotic-Schnitten ein tiefes Backblech dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig die Eier mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker so lange mixen, bis eine dicke und schaumige Masse entsteht. Dann das Öl unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen. Zum Schluss die Limonade langsam unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben und ca. 25. Minuten fertigbacken. Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

3. Für die Fruchtmasse die Ananas und die Pfirsiche in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei unbedingt den Saft auffangen. Das Obst in kleine Stücke schneiden und in einen größeren Topf geben. Nun die Früchte fein pürieren. Dann von dem aufgefangenen Saft 500ml abmessen und hinzufügen. Den Maracujasaft ebenfalls mit in den Topf geben. Alles nochmal gut mit dem Pürierstab durchmixen.

4. Nun das Puddingpulver mit dem Kristallzucker und der Milch zu einer glatten Soße anrühren. Dann den Topf auf den Herd setzen und zum Kochen bringen. Die Fruchtmasse von der Herdplatte nehmen und die Vanillesoße kräftig einrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Masse mindestens 1 Minute unter starkem Rühren köcheln lassen.

5. Wer mag, kann nun einen Backrahmen um den Boden legen. Danach die Masse auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Der Kuchen sollte jetzt an einem kühlen Ort mindestens 2 Stunden stehen, bis die Fruchtmasse kalt und fest ist.

6. Nun das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann den Sauerrahm mit dem

Vanillezucker in einer größeren Schüssel glattrühren. Jetzt das Schlagobers unter den Sauerrahm heben und auf der Fruchtmasse verteilen. Die Creme sollte ebenfalls an einem kühlen Ort mindestens 2 Stunden ruhen. Kurz vor dem Servieren kann man die Exotic-Schnitten mit Ananasstücken oder Pfirsichspalten garnieren.

Tipp

Die Exotic-Schnitten lassen sich am besten einen Tag vor dem Verzehr vorbereiten.