

Swimmingpool-Torte

Die exotische Swimmingpool-Torte mit feiner Ananasnote, zarter Joghurtcreme und blauen Guss ist ein raffiniertes Torten-Rezept zum Nachmachen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,8 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

für den Teig

3 Stk.	Eier
80 g	Zucker
90 ml	Öl
70 ml	Ananassaft
0.5 Packungen	Backpulver
180 g	Mehl

Ananasschicht

1 Dose	Ananas (ca.350 g Abtropfgewicht)
500 ml	Ananassaft
1.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker

Joghurt-Kokos-Creme

500 g	Naturjoghurt (3,5% Fett)
200 g	Schlagobers (Sahne)
1 Packung	Sahnesteif
2 Packungen	Vanillezucker
7 EL	Kokossirup

6 Blätter Gelatine

blauer Guss

60 ml	Blue Curacao-Sirup
200 ml	Wasser
1 EL	<u>Zucker</u>
3 Blätter	Gelatine
Nach Belieben	Kokoschips (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die cremige **Swimmingpool-Torte** die Eier und Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Öl mit Ananassaft verrühren und unter die Eier-Zucker-Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, versieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und bei 150 °C Umluft im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Anschließend den Boden aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Die Ananasscheiben abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zirka 400ml Ananassaft in einem Topf erwärmen. Den restlichen Ananassaft mit Vanillepuddingpulver glatt rühren und unter ständigem Rühren in den warmen Saft geben. Die Mischung aufkochen lassen. Zucker und Ananasstücke hinzufügen und den Pudding etwas abkühlen lassen.
3. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen und die Ananasschicht gleichmäßig auf den abgekühlten Tortenboden verteilen.
4. Jetzt das Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und in den Kühlschrank kalt stellen. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und zusammen mit dem Kokos-Sirup erwärmen. Die Gelatine-Kokos-Mischung zügig unter den Joghurt rühren und die Masse in den Kühlschrank stellen.
5. Sobald die Joghurtmasse beginnt zu gelieren (ca. 30-45 Minuten), das Schlagobers unterheben und die Mischung gleichmäßig auf der Ananasschicht verteilen. Die Torte für ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die Gelatine einweichen, Blue Curaçao-Sirup mit Wasser und Zucker verrühren und leicht erwärmen, nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in die Flüssigkeit geben, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Den blauen Guss abkühlen lassen, bis er anfängt leicht fest zu werden. Anschließend vorsichtig auf die Joghurt-Schicht gießen. Die Torte mindestens 4 Stunden, oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben, optional den Rand der Swimmingpool-Torte dekorativ mit Kokoschips verzieren.

Tipp