

Backrezepte



Ananas Sahnetorte

Zutaten: Teig

3	Eier (gösse M)
125 g	Zucker
125 g	Mehl
4 Esslöffel	Wasser
1 Päckchen	Vanillezucker
1gestr. Teelöffel	Backpulver
1gestr. Esslöffel	Kakao
100 g	Raspelschokolade
50 g	gemahlene Mandeln

Zutaten: Füllung

2 gehäufte	gemahlene Gelatine
Teelöffel	
3 Esslöffel	Wasser
1 Dose	Ananas
300 gram	Ananaskonfitüre
3 Esslöffel	Weinbrand
500 ml	Sahne
75 gram	Zartbitterschokolade
etwas	Biskin Öl
25 gram	Mandelblätter

Für den Teig:

Eier und Wasser schaumig schlagen, danach Zucker und Vanillezucker hinzufügen und alles ca. 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, durch ein Sieb zu der Eier Masse geben und wieder alles gut miteinander vermengen. Dann die Raspelschokolade und Mandeln unterheben. Den Teig auf eine gefettete und mit Mehl bestreute, runde 26er Backform geben. Das Ganze bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen. Anschließend den abgekühlten Boden einmal Quer durchschneiden. Die Zartbitterschokolade mit etwas Biskin Öl zu einer Masse erwärmen und den oberen Deckel damit bestreichen.

Für die Füllung:

Die weiße Gelatine mit Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Die Ananaskonfitüre mit dem Weinbrand verrühren und dann die Gelatine untermischen. Die Ananasstücke gut abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen und davon etwas zum verzieren aufheben. Den Rest mit der Konfitürenmasse vermischen und kalt stellen. Die Ananasstücke auf den unteren Boden verteilen und die Ananassahne darauf geben. Danach den oberen Boden wieder auflegen. Den Kuchen Rand mit Sahne bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Den oberen Boden mit Sahnetupfern und Ananasstücke schön verzieren.