Ananastorte

Zeit gesamt
5h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	75 g
Eier	1 St.
Puderzucker	70 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	125 g
Blattgelatine	6 St.
Ananas	800 g
Joghurt, natur	300 g
Zucker	50 g
Schlagsahne	400 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb, Backpapier, Pürierstab

1. Butter klein schneiden, Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Butter mit Puderzucker, Eigelb, Salz und Mehl rasch glatt verkneten, wenn nötig dabei 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) einfüllen und im Ofen ca. 15 Min. blind vorbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere ca. 5 Min. knusprig backen. Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

3. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Dose Ananas abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. In einem hohen Gefäß Ananas fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit aufgefangenem Saft auf 400 ml auffüllen. In einer Schüssel Ananassaft mit Joghurt und Zucker verrühren.

4. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe ca. 2 Min. auflösen. 2 EL Ananascreme zufügen, dann die Masse zügig unter die übrige Creme rühren und kühl stellen. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die Ananascreme heben.

5. Übrige Ananas abgießen und abtropfen lassen, 5 EL zum Garnieren beiseitestellen.

6. Mürbteig auf eine Platte setzen, den sauberen Springformrand darumstellen. 4 EL Ananascreme daraufgeben, Ananaswürfel darauf verteilen und übrige Creme darüberstreichen. Ananastorte min. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren Springformrand entfernen. Übrige Ananaswürfel auf der Ananastorte verteilen, nach Belieben mit Minze garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Vorbacken mit den getrockneten Hülsenfrüchten wird Blindbacken genannt. Es verhindert, dass der Teig beim anschließenden Backen mit der Füllung durchweicht. Damit der Teig keine Luftblasen schlägt, wird er mit Backpapier abgedeckt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert. Du kannst auf das Blindbacken auch verzichten, dann wird der Boden nicht so knusprig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	171 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g