

Tropische Verführung

Zutaten Tortenboden:

1 Päckchen Vanillezucker
140 g Zucker
5 Eier
75 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 EL Zitronensaft
50 g gemahlene Haferflocken

Zutaten Belag:

50 g Zucker
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
500 g Magerquark
2 kleine Dosen Ananasstücke
600 ml Schlagsahne
400 ml Ananassaft
15 g Kokosraspeln

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker, Eigelb und 4 EL warmes Wasser schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zitronensaft und die Haferflocken unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Teig in eine Springform (ausgelegt mit Backpapier) geben.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag den Ananassaft erwärmen
- Die halbe Menge Gelatine in den Saft einrühren.
- Quark und Zucker unterrühren.
- Die Creme kalt stellen bis sie geliert.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.

- Ananasstücke mit der Sahne unter die Creme heben.
- Den Tortenboden halbieren.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den unteren Tortenboden legen.
- Drei Viertel der Ananascreme auf dem unteren Boden verteilen.
- Den zweiten Tortenboden auflegen.
- Die restliche Ananascreme aufstreichen.
- Torte mit den Kokosflocken überstreuen.
- Vor dem Servieren die Torte einige Stunden kühlen.