

## Rezept

# Hawaii-Torte

Ein Rezept von Hawaii-Torte, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> vorbereiteter Obsttortenboden                          | <b>1 Päckchen</b> Puddingpulver Zitrone (ersatzweise Vanille, zum Kochen für 500 ml Milch) |
| <b>500 ml</b> Milch   | <b>2 EL</b> Zucker   |
| <b>1</b> große Dose Ananas im eigenen Saft (820 g Inhalt)       | <b>8 Blatt</b> Gelatine  |
| <b>2 EL</b> Zucker  | <b>600 g</b> Vanille-Joghurt   |
| <b>600 g</b> Sahne  | <b>2 EL</b> Zitronensaft   |
| <b>1 Päckchen</b> Götterspeise Zitrone (für 500 ml Flüssigkeit) | <b>3 Päckchen</b> Vanillezucker  |
| <b>100 g</b> gehobelte Mandeln                                  | <b>2</b> kleine Dosen Fruchtcocktail (à 227 g Inhalt)                                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsangaben zubereiten, auskühlen lassen. Die Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.
2. Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Die Ananasringe halbieren und am Rand der Form rundherum hochkant stellen. Die restliche Ananas in Stücke schneiden.
3. Die Gelatine 5 Min. einweichen. Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren und unter den Pudding rühren. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen, zunächst nur mit 3 EL Puddingcreme verrühren, dann in die restliche Creme rühren. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und ebenfalls unterheben. Gleichmäßig auf dem Obstboden verstreichen. 2 Std. kalt stellen.
4. Die Götterspeise mit nur 250 ml Ananassaft nach Packungsangaben zubereiten. Kalt stellen. Den Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen. Mit den Ananasstücken mischen und auf der Torte verteilen. Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, auf den Früchten verteilen. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und die Torte mit Mandelblättchen garnieren.