Rezept

Schnelle Ananas-Kokos-Torte

Ein Rezept von Schnelle Ananas-Kokos-Torte, am 29.04.2024

Zutaten

6	Eier
180 g	Zucker
50 g	Kokosraspel
200 g	Sahne
250 g	Magerquark
2 EL	Kokoschips (Naturkostladen, ersatzweise Kokosraspel)
1 Prise	Salz
180 g	Mehl
1 Dose	Ananasscheiben (340 g Abtropfgewicht)
2 EL	Zucker
2 EL	Kokosraspel
	Fett und Mehl für die Form
	fester Faden zum Teilen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Springform fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Eier, Salz und Zucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl und Kokosraspel vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in die Springform geben und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Anschließend auf eine Platte stürzen.

2. Für die Füllung die Ananas in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker und den Quark mit dem Schneebesen unter die Sahne heben.

3. Den Biskuitboden teilen. Dazu den Boden mit einem scharfen Messer rundherum einschneiden, einen reißfesten Faden in die entstandene Rille legen und den Faden zusammenziehen.

4. Etwa zwei Drittel der Quark-Sahne-Masse auf dem unteren Boden verstreichen. Drei Ananasscheiben zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen Ananasscheiben auf der Quark-Sahne-Masse verteilen.

5. Den oberen Boden auflegen und die Torte oben und am Rand mit einer Palette oder einem Messer mit der restlichen Quark-Sahne-Masse bestreichen. Mit einer Palette oder einem Messer den Rand mit Kokosraspeln dekorieren. Die Kokoschips auf die Torte streuen. Die drei Ananasscheiben zum Dekorieren in jeweils 6 Stücke schneiden und die Torte damit rundherum verzieren.