

Rezept

Ananas-Kokos-Torte

Ein Rezept von Ananas-Kokos-Torte, am 21.03.2023

Zutaten

150 g Kokoswieback (ca. 7 Stück)	125 g weiche Butter
Saft von 1 Zitrone	¼ l Ananassaft
350 ml Kokosmilch (aus der Dose)	2 EL Kokoslikör (oder Kokossirup)
8 Blatt weiße Gelatine	300 g Sahne
2 EL weißer Rum (nach Belieben)	10 Scheiben Ananas (aus der Dose)
3 EL Kokoschips (oder Kokosraspel)	10 Belegkirschen
10 Minzeblättchen	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Zwieback fein zerbröseln. Boden der Form mit Backpapier auslegen. Butter zerlassen, mit Bröseln mischen. Die Masse auf den Boden drücken.

2. Zitronensaft, Ananassaft, 300 ml Kokosmilch und Kokoslikör verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Kokosmilch erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen und unter die Kokosmilchmischung rühren. Ca. 30 Min. kalt stellen.

3. Sahne steif schlagen, nach Belieben Rum unterrühren. 5 Ananasscheiben klein würfeln, 5 Scheiben halbieren. Sahne unter die gelierende Kokosmasse rühren. Ananaswürfel unter die Hälfte der Kokossahne heben, auf dem Boden verteilen. Übrige Kokossahne daraufgeben, glatt streichen. Abgedeckt 3 Std. kalt stellen. Ring entfernen. Die Torte auf eine Platte setzen, den Rand mit Kokoschips bestreuen. Mit übriger Ananas, Kirschen und Minze dekorieren.