

Rezept

Express-Nusstorte mit Ananas-Sahne

Ein Rezept von Express-Nusstorte mit Ananas-Sahne, am 22.09.2023

Zutaten

Für den Biskuit

8 Eier (M) 250 g Zucker
280 g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung

2 EL Puderzucker 500 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Außerdem

evtl. Butter und Mehl für die Form 1 Dose Ananasstücke (340 g Abtropfgewicht)
Spritzebeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 32 g F, 9 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Nur den Springformboden einfetten und mit Mehl ausstreuen oder ihn mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig rühren und die Nüsse unterheben. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45 Min. backen (Stäbchenprobe machen).
3. Den Biskuitboden herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den ausgekühlten Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Ananas in ein Sieb abgießen und sehr gut abtropfen lassen, 12 Ananasstückchen für die Garnitur beiseitelegen. Den Puderzucker sieben. Die Sahne mit Vanillezucker und Puderzucker steif schlagen.
4. Den ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen, mit der Hälfte der Ananasstückchen belegen und mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen, mit den übrigen Ananasstückchen belegen und einem weiteren Drittel der Sahne bestreichen. Der dritte Boden daraufsetzen. Etwas Sahne in den Spritzebeutel füllen. Die Torte rundherum mit der übrigen Sahne bestreichen. Die Torte mit je zwölf Sahnetupfen und den beiseitegelegten Ananasstückchen verzieren.