Rezept

Mikadotorte

Ein Rezept von Mikadotorte, am 19.05.2025

Zutaten

2	Eier (Größe M)
2 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
150 g	Ananas-Konfitüre
3 Päckchen	Sahnesteif
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
	Fett und Mehl für die Form
90 g	Zucker
60 g	Mehl (Type 405)
1 Dose	Ananasscheiben
800 g	Sahne (30 % Fett)
80 g	Kokosraspel
1 Packung	Mikado Sticks

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte á 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 175 °C / Umluft 160 °C). Springform mit einem Durchmesser von 18 cm einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eidotter mit 75 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen und in die Masse einrieseln. Eischnee vorsichtig unterheben, in die Tortenform gießen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

3. Ananas abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Ausgekühlten Biskuit in 3 gleichdicke Böden schneiden. Den ersten Boden auf einer Tortenplatte mit der Konfitüre bestreichen.

4. Sahne mit 2 TL Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen, anschließend auf 2 Schüsseln verteilen. In die eine Schüssel Kokosraspel und Ananasstücke rühren und die Hälfte davon auf dem untersten Boden verstreichen.

5. Den zweiten Boden darauflegen und die restliche Ananas-Kokos-Sahne darauf verstreichen. Torte und restliche Sahnemasse ca. 2 Stunden kalt stellen.

6. Restliche Sahne mit einer Teigkarte rundherum auf der Torte verstreichen. Torte erneut ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

7. Kuvertüre grob hacken, über einem Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen. Anschließend auf der Torte verstreichen und mit Mikado-Sticks garnieren.