

## Rezept

# Piña-Colada-Torte

Ein Rezept von Piña-Colada-Torte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Dosen Ananas (à 490 g Abtropfgewicht)	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>300 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> Kakaopulver
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
$\frac{1}{4}$ l + <b>2 EL</b> Piña Colada (Fertigprodukt)	<b>2 Päckchen</b> Tortenguss klar
<b>600 g</b> Sahne	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>3 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>3 EL</b> gehackte Pistazien

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Ofen auf 200° vorheizen, Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Ananassaft zugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Boden zweimal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. Ananas würfeln. Aus je  $\frac{1}{4}$  l Ananassaft, Piña Colada und Tortenguss einen Guss herstellen. Zwei Drittel der Ananas unterheben, auf den Boden geben. Mittleren Boden auflegen.
2. Sahne, Vanillezucker, Sahnesteif steif schlagen. Übrige Ananas unter die Hälfte der Sahne mischen, auf den Boden streichen. Oberen Boden auflegen. 2 EL Piña Colada unter übrige Sahne rühren. Auf die Torte streichen. Mit Pistazien bestreuen.