

Ananastorte



- 1 mittelschwerer, warmgeschlagener Bisquit ø24cm (4 Eier, 120g Zucker, 120g Mehl)
- 1 mittelgrosse Büchse Ananas (enthält 10Stk.)
- ½ dl Kirsch (Kirschwasser)
- 4 Eigelb
- 65 g Zucker
- 10 g Maisstärke (Maispuder, Maizena)
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine
- 2½ dl Rahm (Sahne)
- 2½ dl Milch
- 2½ dl Rahm für die Garnitur

Zubereitung:



Einen warmgeschlagenen, mittelschweren Bisquit mit 30g Mehl und 30g Zucker pro Ei herstellen und zwei Böden daraus teilen. Einen Karton auf die Grösse des Bisquits zuschneiden. Den unteren Teil des Bisquits auf den Karton legen und einen Tortenring darum spannen.



Den Saft einer mittelgrossen Ananasbüchse in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einkochen. Nach dem Auskühlen gleich viel Kirsch dazugeben.



Nun die Hälfte der Ananas-/Kirschmischung gleichmässig auf dem Bisquitboden verteilen.



Eine Ananasscheibe in die Mitte des Bisquits und dann sechs weitere darum herum legen.



Das Eigelb mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Maisstärke (Maispuder, Maizena) schaumig schlagen.



Den Rahm (Sahne) mit der Milch zum kochen bringen und der Eier-/Zuckermischung beifügen.



Das Ganze wieder in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen. Ab dem Feuer nehmen und die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben und rühren bis diese aufgelöst ist. Etwa 2/3 der Masse durch ein Sieb auf den Tortenboden geben.



Den zweiten Bisquitboden darüberlegen und die zweite Hälfte der Ananas-/Kirsch-Mischung gleichmässig darüber verteilen.



Den Rest der Vanillecrème durch das Sieb geben und auf dem Bisquit verteilen. Die Torte nun mehrere Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.



Nun vorsichtig den Tortenring ablösen.



Den Rahm für die Garnitur mit der Zugabe von Rahmhalter sehr steif schlagen...



...und die Torte garnieren.



Dank dem Kartonboden kann die Torte in die Hand und damit auf einen schönen Teller oder in eine Schachtel gelegt werden.

Variante:

Wer keine Gelatine verwenden will, hat folgende Variante zur Verfügung: Gelatine und Maisstärke weglassen und dafür 1 Gramm Agar-Agar mit dem Schwingbesen in die kalte Milch einrühren. Agar-Agar möglichst exakt abwägen