Kommunions-Torte



Zutaten

Zutaten für eine Doppelstöckige Torte

- oder
- Hochzeits-Torte

Biskuit:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 2 Dosen Ananasringe, Abtropfgewicht je 260 g
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 400 g Sahne

Garnierung:

- 400 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif

- 2 Esslöffel Zucker
- 3-4 frische Erdbeeren
- 1 Limette oder Zitrone (unbehandelt)
- 25 g gehackte Pistazien (ungesalzen)

Außerdem:

- Backtrennpapier

Zubereitung

1. Für die Böden die Eier trennen. Die Eigelbe mit 4 Esslöffel Wasser, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen.

2. Die Eiweiße in einer anderen Schüssel steif schlagen und auf die Eigelbe geben.
   Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Böden beider Springformen mit Backtrennpapier auslegen. Biskuit nur bis zur Hälfte einfüllen oder die Masse in die gefettete Etagen-Backform füllen.

3. Im vorgeheizten Backofen die Formen nebeneinander auf dem Rost stellen und bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

4. Für die Füllung die Ananas abtropfen lassen und 3-4 Scheiben für die Deko beiseite legen. Übrige Ananas grob zerkleinern und im Mixer pürieren.

5. Gelatine in kaltem Wasser für etwa 10 Minuten einweichen. Bei kleiner Hitze auflösen, erst mit 3 Esslöffel Fruchtpüree verrühren, dann unter das übrige Püree heben. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

6. Die Biskuitböden waagerecht halbieren, mit einem Tortenring umstellen und mit
   Ananassahne füllen. Die Torte über Nacht kalt stellen.

7. Für die Garnierung die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Die
   beiden gefüllten Biskuitböden aus den Tortenringen lösen und mit einer Palette
   einstreichen. Die Torte nochmals kalt stellen.

8. Ananasringe mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Ringe in 4-5 cm breite
   Stücke schneiden und an den Außenseiten kleine Kerben herausschneiden.

9. Die Erdbeeren waschen, putzen und längs in 1/2 cm breite Stücke teilen. Limette
   oder Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Von der Schale dünne, etwa 2 cm
   lange Streifen für die Schmetterlingsfühler abschneiden. Die beiden Torten
   aufeinander setzen. Ananas-, Erdbeerstücke und Limettenstreifen auf der Torte zu
   Schmetterlingen legen. Dabei stoßen die Ananasstücke mit den kurzen Seiten
   zusammen, die Erdbeeren werden mit den Schnittflächen nach oben darauf gelegt.
   Die Pistazien fein hacken und locker auf die Sahne streuen.

Tipp:

Wir haben diese Torte zur Kommunion gebacken. Selbstverständlich kann diese noch
individuell mit Schriftzug oder Marzipangegenstände ausgarniert werden.