Pfirsich-Ananas-Kuchen



Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Biskuit:

- 4 Eiweiß
- 175 g Zucker
- 4 Eigelb
- 125 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 1 große Dose Pfirsichhälften
- 1 große Dose Ananasstücke
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 500 ml Milch

Außerdem:

- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Päckchen klarer Tortenguss

Zubereitung

1. Für den Boden die Eiweiße zusammen mit 4 Esslöffeln Wasser steifschlagen. Dabei einen Drittel Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest geworden ist. Die Eigelbe mit den restlichen Zucker schaumig rühren. Ein Drittel der Eiweißmasse unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, dazusieben und zusammen mit den restlichen Eiweißschnee unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf der mittleren Einschubleiste etwa 10 bis 12 Minuten backen. Sofort auf ein angefeuchtetes Tuch stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden abkühlen lassen. Dann vom Tuch wieder auf das Blech stürzen und das Tuch entfernen.

3. Für den Belag die Pfirsichhälften und Ananasstücke jeweils abtropfen lassen, dabei den Ananassaft auffangen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden. Den Pudding mit Milch und Zucker nach der Anleitung auf der Verpackung zubereiten.

4. Den Pudding auf dem Biskuitboden verstreichen und abkühlen lassen.

5. Die Früchte auf der Creme anordnen.

6. Für den Guss den aufgefangenen Ananassaft mit Wasser auf 500 ml aufgießen. Den Zucker gründlich unterrühren. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zusammen mit dem Ananassaft zubereiten und sofort auf den Früchten verteilen. Den Kuchen kurz kühl stellen. Dann in Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp:

Streuen Sie doch einmal zur Abwechslung einige Kokosraspel auf den Kuchen. (siehe Bild)