Pina-Colada-Torte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Fruchtfüllung:

- 1 Dose Ananas (Abtropfgewicht 340 g)
- 250 ml Ananassaft (von der Dose abgenommen)
- 250 ml Prosecco
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 2 Blatt Gelatine

Joghurtfüllung:

- 400 ml gekühlte Kokosmilch (1 Dose)
- 500 g Sojajoghurt (oder wahlweise Naturjoghurt)
- 6 Blatt Gelatine
- 1/2 Dose Kokosnuss-Creme (200 g)

Außerdem:

- 1 Schnapsglas weißer Rum zum Tränken
- Ananaskonfitüre zum Einstreichen
- 150 g Kokosraspel
- 1 Päckchen Kokosflocken mit Schokolade überzogen
- 150 g Sojasahne (oder wahlweise normale Sahne)
- 1 Päckchen Sahnesteif
- etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Boden das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 180 Grad backen.

2. Für die Fruchtfüllung die Ananas aus der Dose abtropfen lassen (Saft auffangen) und etwas klein hacken. Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit etwas

Ananassaft der zuvor aufgefangen wurde verrühren und den Zucker dazugeben. Den Prosecco und den restlichen Ananassaft in einen Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver dazu geben und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die kleingehackten Ananas unterrühren.

3. Den Boden einmal quer durchschneiden und eine Hälfte mit einen Tortenring umstellen. Den Rum mit einen Schnapsglas Wasser mischen und die Hälfte davon auf den Boden träufeln. Die Ananasfüllung darauf geben und glatt streichen. Abkühlen lassen.

4. Für die Joghurtfüllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Die Kokosmilch schaumig rühren.

5. Sojajoghurt mit der Kokosnusscreme in einer anderen Schüssel glatt rühren. Die Mischung unter die geschlagene Kokosmilch heben. Gelatine auflösen und unterrühren. Den zweiten Boden mit der restlichen Rummischung beträufeln und auf die Füllung geben. (Die beträufelte Seite nach unten legen) Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

6. Für die Garnierung den Tortenring mit einem Messer lösen. Rundum mit der glatt gerührten Anananskonfitüre dünn einstreichen. Mit Kokosraspel die ganze Torte einstreuen. In 16 Stücke einteilen. Die Sojasahne mit dem Sahnesteif und etwas Puderzucker steif schlagen. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle Tuffs auf jedes Stück spritzen und mit einer halben Kokosflocke garnieren.

Tipp:

Anstatt der Kokosflocken kann auch ein in Scheiben geschnittener Kokosriegel (z.B. Bounty) verwendet werden.

Hinweis:

Diese Rezept ist für Milchallergiker gedacht. Alle die keine Milchallergie haben können auch ohne weiteres Milchprodukte wie normalen Joghurt und Sahne verwenden.