



Ananas-Nuss Torte

lockerer Nussboden mit fruchtig sahniger Füllung



Zutaten

Nussboden

6	Eier
140 g	zimmerwarme Butter
180 g	Zucker
0.5	Vanilleschote
120 g	Mehl
0.5 Pck.	Backpulver
200 g	gem. Haselnüsse
2 EL	brauner Rum

Füllung

2 Dosen	Ananas in Stücken
3 Becher	Schlagsahne
6 TL	San-apart
3 Pck	Vanillezucker
1 Pck	gehackte Haselnüsse

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Springform (26cm) mit Backpapier auslegen
- Die Eier trennen, und das Eiweiß steif schlagen
- In einer anderen Schüssel die Butter mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Die Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren
- Mehl und Backpulver vermischen
- Den Eischnee und die gesiebte Mehlmischung mit einem Teigschaber unter die Masse heben
- Anschließend die Haselnüsse und den Rum unterrühren
- Die Masse in die Springform füllen und 30-40min backen
- Nach dem Backen kurz in der Form stehen lassen, und anschließend zum auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen
- Den vollständig abgekühlten Boden zuerst oben gerade schneiden, und anschließend zweimal waagrecht durchschneiden, sodass man 3 gleiche Böden erhält
- Die Ananasstücke abgießen und den Saft aus der Dose auffangen

- 12-16 formschöne Ananasstücke beiseitestellen und die Sahne mit Vanillezucker und San-apart aufschlagen
- den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und mit der aufgefangenen Flüssigkeit aus der Dose tränken (mit einem Pinsel oder einem Löffel ein wenig auf dem Boden verteilen)
- Als nächstes Ananasstücke und Sahne gleichmäßig auf dem Boden verteilen, und anschließend den zweiten Boden drauflegen
- Mit der zweiten Schicht genauso verfahren wie bei der ersten und den dritten Boden drauflegen
- Nun die restliche Sahne dazu verwenden um die Torte vollständig oben und an den Seiten damit einzustreichen, und auf die Oberfläche mit dem Spritzbeutel im gleichen Abstand ringsherum Tupfen aufzuspritzen
- Zum Schluss auf jeden Sahnetupfen ein Ananasstück setzen und die Torte mit den gehackten Haselnüssen verzieren

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.
© 2021, Melanie Frieß