

# PINEAPPLE KAWAII CAKE / ANANAS 3D MOTIVTORTE



Kawaii kommt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie „süß“. Diese Art der Zeichnung von Tieren, Früchten und Gegenständen habe ich als Inspiration genommen und eine Kawaii Ananas Pineapple Fruit Cake Torte gebacken. Sie ist gefüllt mit Ananas und Kokos, was den einzigartigen Pina Colada Geschmack erzeugt. Perfekt für eine Sommerparty, einen Geburtstag, eine Kindergartenfeier, oder einfach mal so, wenn man im Garten den Sommer feiern möchte.



Zubereitungszeit  
**6 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

## KOKOSKUCHEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und schlage zwei Backringe mit jeweils 18 cm Durchmesser mit Backpapier ein. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-7 Minuten weißcremig, das geht am besten, wenn die Eier zimmerwarm sind. Rühre die Buttermilch und das Öl und dann die trockenen Zutaten vorsichtig ein. Teile den Teig auf die zwei Backformen auf, streiche ihn am Rand etwas hoch und backe den Kuchen für etwa 45 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn mit einem Geschirrtuch abgedeckt abkühlen.

### KOKOSKUCHEN:

- 6** Eier
- 300 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Buttermilch
- 300 g** Sonnenblumenöl
- 450 g** Mehl
- 200 g** Kokosraspeln
- 3 TL** Backpulver

## ANANAS CURD

Püriere die Ananas mit den Eiern, der Stärke und dem Zucker fein. Lasse die Masse unter ständigem Rühren, bei mittelhoher Hitze in einem Topf einmal aufkochen. Ziehe die Masse vom Herd herunter, streiche sie nach Belieben durch ein Haarsieb, um Klümpchen zu entfernen und rühre die Butter ein. Fülle das Ananas Curd in Gläser um, verschließe das Gefäß und stelle es kalt.

### ANANAS CURD:

- 600 g** Ananas (reif, geschält)
- 2** Eier
- 40 g** Speisestärke
- 50 g** Zucker
- 80 g** Butter

## KOKOSBUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz und erwärme es über einem kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren (Handrührgerät) für etwa 10 Minuten. Verwende alternativ eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion, stelle sie auf 70°C ein und erwärme die Masse dort auf Stufe 3-4 für 10 Minuten. Nimm die Masse vom Wasserbad herunter oder schalte die Hitze der Maschine ab und rühre den Eischnee nun so lange, bis er wieder kalt ist. Dieser Vorgang ist sehr wichtig, denn eine zu warme Eiweißmasse würde bewirken, dass die Butter schmilzt und die Creme flüssig wird. Verrühre die Butter mit dem Puderzucker und der Kokoscreme in 5-6 Minuten weißcremig. Verrühre den Eischnee mit der Buttermasse – jetzt ist die Buttercreme fertig.

### KOKOSBUTTERCREME:

- 140 g** Eiweiße
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 420 g** Butter (weich)
- 100 g** Puderzucker
- 50 g** Kokosmilch (fester Bestandteil)



Durch das Erwärmen werden eventuelle Keime getötet und das Eiweiß wird sehr stabil. Die Creme ist dadurch lange haltbar.

### WEISSE GANACHE:

- 100 g** Sahne
- 300 g** weiße Kuvertüre

# PINEAPPLE KAWAII CAKE / ANANAS 3D MOTIVTORTE



## TORTE FÜLLEN

Schneide die Tortenböden jeweils 2 Mal durch, so dass insgesamt 6 Böden entstehen. Lege einen mittleren Boden auf ein Ganaching Board, bestreiche es mit etwa 3 Esslöffeln Ananascurd und streiche die Buttercreme etwa 5 mm dick auf. Lege den nächsten, flachen Boden auf und fülle so die gesamte Torte. Setze nun einen Abschlussdeckel auf, lege einen Tortenring um die Torte und stelle sie für 30 Minuten kalt. Nun solltest du noch einen Tortendeckel übrig haben. Stürze die Torte auf den Kopf und bestreiche den Tortendeckel auf der Innenseite mit Buttercreme, die Torte mit Ananascurd und setze den Deckel auf. Nun hat die Torte oben und unten die natürliche Rundung. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kalt.

## ANANAS STRUNK

Verknete den grünen Fondant mit dem CMC, rolle die Masse etwa 4 mm dünn aus, stich Blätter aus und strukturiere sie. Lasse sie antrocknen und klebe den Strunk mit essbarem Kleber zusammen. Du kannst ihn auch am Vortag herstellen, damit er komplett trocknet.

## BLÜTEN

Knete die Blütenpaste weich, rolle sie auf Bäckerstärke ganz dünn aus, stich Blumen aus und lasse sie in kleinen, runden Bechern trocknen. Bepinsle sie mit Pulverfarbe und klebe kleine Perlen hinein.

## GANACHE

Lasse die Sahne aufkochen, nimm sie vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein. Kühle sie, bis sie eine streichfähige Konsistenz hat.

## TORTE FORMEN

Schneide nach Belieben die Rundungen noch etwas nach und streiche nun eine Schicht Buttercreme darauf. Stelle die Torte kühl. Bestreiche sie mit der Ganache glatt. Knete den gelben Fondant mit dem weißen Fondant weich und rolle ihn auf Bäckerstärke etwa 3-4 mm dünn aus. Überziehe die Torte damit, schneide den Überschuss ab und streiche die Torte glatt. Drücke nach Belieben Rautenmuster ein, damit die Ananasoptik entsteht. Schattiere die Torte mit dem Farbpulver, klebe den Ananas Strunk an und stich aus etwas schwarzem Fondant die Augen und den Mund, aus rosa Fondant die Wangen aus, klebe sie an die Torte und setze mit weißer Zuckerschrift die Lichtpunkte. Dekoriere die Torte mit den Blüten. Stelle die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank, decke sie aber nicht ab. Sie ist etwa 3 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## DEKORATION:

- 100 g** Fondant (grün)
- ½ TL** CMC Pulver
- 5 g** Lebensmittelkleber
- 50 g** Blütenpaste
- 10 g** Zuckerdekor (weiße Perlen)
- 250 g** Fondant (weiß)
- 750 g** Fondant (gelb)
- 20 g** Bäckerstärke
- 3 g** Lebensmittelpulverfarben (grün)
- 5 g** Fondant (rosa)
- 20 g** Fondant (schwarz)
- 1 g** Zuckerschrift (weiß)