

# EXOTISCHE KOKOS-ANANAS-TORTE



Exotische Kokos-Ananas-Torte



Zubereitungszeit  
**35 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG TEIG

Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker verrühren. Eigelbe zufügen und weiter rühren. Mehl zufügen und rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Falls der Teig zu krümelig ist, etwa 1 EL kaltes Wasser zufügen. Den Teig zu einer Kugel rollen, abdecken und für 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Etwas Milch in eine Rührschüssel füllen und mit Stärke und Eigelb verrühren. Restliche Milch aufkochen und dann sofort vom Herd herunter ziehen. Zucker zufügen und kurz verrühren. Die heiße Milch nun zur restlichen Eier-Milch-Mischung gießen und gut verrühren. Die Zutaten zurück in den Topf gießen und unter Rühren vorsichtig aufkochen lassen und dann vom Herd herunter ziehen.

Die Ananasscheiben abgießen, in Stücke schneiden und mit dem Pudding verrühren.

## KUCHEN BACKEN

Einen Backrahmen einstellen und auf ein Backpapier setzen. Den Mürbteig in die Form hinein drücken und einen 2-3 cm hohen Rand ziehen. Den Pudding einfüllen und glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C O/U für 25 Min. vorbacken.

## ZUBEREITUNG BAISERMASSE

Nach 10 Min. mit der Verarbeitung der Baisermasse beginnen.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker bei niedriger Stufe langsam einrühren und dann bei höchster Stufe weitere 5-10 Min. rühren, bis die Baisermasse wieder steif und glänzend ist. Puderzucker und Stärke sieben und unterheben. 100 g der Kokosraspeln unterheben.

## KUCHEN FERTIGSTELLEN

Die Baisermasse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und mit einem Löffel Spitzen ziehen. Restliche Kokosraspel auf den Kuchen streuen und den Kuchen im Ofen bei 150 °C Umluft für 15 Min. weiter backen. Der Kuchen ist fertig, sobald die Baisermasse sich trocken anfühlt. Nach dem Backen erkalten lassen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## MÜRBTTEIG:

- 250 g** Mehl
- 125 g** Butter
- 65 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- 2** Eigelbe
- 1 Pr.** Salz

## FÜLLUNG:

- 500 ml** Milch
- 50 g** Speisestärke
- 100 g** Zucker
- 1** Eigelb
- 1** Ananas (in Scheiben, Dose)

## BAISERHAUBE:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 75 g** Puderzucker
- 1 TL** Speisestärke
- 150 g** Kokosraspeln

EXOTISCHE KOKOS-ANANAS-TORTE

