

DIPLOMATENTORTE



Leckerer nussig-schokoladiger Teig, mit säuerlich-süßen Ananasstücken und einer leichten Sahne-Creme.



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und lege den Boden einer Springform mit Backpapier aus oder verwende einen Backrahmen.

TEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker cremig. Füge das Vanilleextrakt hinzu und rühre das Öl und das Wasser kurz auf niedriger Stufe ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe die Mischung gemeinsam mit dem Zimt und den Nüssen kurz unter.

Fülle den Teig in die Springform und backe ihn bei 170 °C O/U für etwa 30 – 40 Min. und lasse ihn anschließend komplett abkühlen. Schneide vom Kuchenteig einen Deckel ab (ca. 5 mm) und zerbröse diesen in einer Schüssel und vermische die Brösel mit den Schokostreuseln. Lege einen Tortenring um den Boden und stelle ihn zur Seite.

FÜLLUNG

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker und dem San Apart steif. Verteile 1/3 der Sahne auf dem Boden, verteile die abgegossenen Ananasstücke darüber und streiche die restliche Sahne darüber. Bedecke sie mit den Krümeln und kühle die Torte für mindestens 1 Stunde, aber besser für 4 Stunden oder über Nacht.

Entferne den Tortenrand und teile die Torte in 12 Stücke und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Einen Teil der Sahne kann man gut mit Quark ersetzen, dann wird die Sahnecreme stabiler und schmeckt etwas nach Käsesahne.

TEIG:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **80 ml** Öl
- ☐ **100 ml** Mineralwasser
- ☐ **100 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **100 g** Nüsse, gemahlen
- ☐ **150 g** Schokoladenstreusel

FÜLLUNG:

- ☐ **600 ml** Sahne
- ☐ **30 g** Puderzucker
- ☐ **6 TL** San-apart
- ☐ **1** Ananas (in Stücken, Dose)