

ANANAS-KOKOS-PIE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #76



- ANZEIGE -

Ananas und Kokos sind einfach Sommer pur und passen perfekt zueinander. Ich habe dafür einen Mürbeteig mit einer fruchtigen Ananasfüllung befüllt und dann mit Sahnecreme vollendet. Holt euch damit ein bisschen fruchtigen Sommer-Geschmack nach Hause.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBETEIG

Gib den Puderzucker mit dem Kokosöl und der Butter in eine Rührschüssel und verknete die Zutaten kurz miteinander. Gib das Mehl, Ei, Vanilleextrakt und Salz dazu und knete die Masse zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Forme ihn zu einer Kugel, drücke sie flach auf einen Teller und stelle den Teig abgedeckt für etwa 45 Minuten in den Kühlschrank.

ANANAS-MARMELADE-FÜLLUNG

Schäle die Ananas und püriere sie fein. Gib das Ananaspüree mit dem Puderzucker und der Stärke in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Koche den Pudding unter Rühren für 1-2 Minuten, fülle ihn dann in einen Teller um und lasse ihn abgedeckt abkühlen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

PIE FÜLLEN UND BACKEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn aus. Streue zum Ausrollen etwas Kokosraspeln oder Mehl auf deine Silikonmatte. Fette die Tarteform mit Backtrennspray und kleide sie mit dem Teig aus. Schneide den Rand glatt ab. Übrigen Teig kannst du in den Boden der Form drücken. Rühre den Ananaspudding durch und fülle ihn auf die Tarte. Bestreue den Pudding nach Belieben mit Kokosraspeln und backe die Tarte im vorgeheizten Ofen im unteren Einschub bei 170 °C O/U für etwa 35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

DEKORATION

Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt und San-apart steif. Löse die Tarte aus der Form und setze sie auf eine Tortenplatte. Streiche die Sahne darauf und dekoriere die Creme mit Kokosraspeln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MÜRBETEIG:

- 70 g** Puderzucker
- 40 g** Kokosöl
- 60 g** Butter
- 210 g** Mehl
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

ANANAS-MARMELADE-FÜLLUNG:

- 600 g** Ananas (frisch, geschält)
- 80 g** Puderzucker
- 40 g** Speisestärke

DEKORATION:

- 400 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 TL** San-apart
- 1 EL** Kokosraspel