



Aranca-Ananastorte

Leckere Sahne-Torte mit doppeltem Boden, einer Aranca- und einer Sahneschicht. Für die Torte wird kein frisches Obst verwendet.

Zutaten:

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl,
40 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin-Zucker,
100 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:

1 Ei,
3 Eßl. warmes Wasser,
75g Zucker,
1 Päckchen Vanillin- Zucker,
100g Weizenmehl,
3 g (1 gestrichener Teelöffel) Backpulver
1 Päckchen Or. Oetker Aranca Ananas-Geschmack
250ml Wasser
125ml Sahne
100 g Vollmilch-Schokolade,
1 Eßl. Ananas- Konfitüre,
gestrichene Teelöffel weiße Gelatine gemahlen,
3 Eßl. kaltes Wasser,
375ml Sahne
30 g gesiebter Puderzucker,
50 g Vollmilch-Schokolade

Zubereitung

Einen Knetteig bereiten aus Weizenmehl, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Butter oder Margarine. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, mit einer Gabel einstechen.

Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 bis 225 Grad für 15 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen den Boden vom Springformboden lösen, aber erst wenn er erkaltet ist, auf eine Tortenplatte legen.

Einen Biskuitteig bereiten aus Ei, warmem Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker, Weizenmehl, Backpulver. Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen, sofort bei 175 bis 200 Grad für 20 bis 25 Minuten backen.

Den Tortenboden gut auskühlen lassen.



Für die Füllung aus Aranca, Wasser und Sahne nach Vorschrift eine Creme zubereiten und kalt stellen, damit sie etwas fester wird. Schokolade im Wasserbad erwärmen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren, auf dem Knetteigboden verstreichen und den Biskuitboden darauf legen. Den Biskuitboden zunächst mit Ananas-Konfitüre und dann mit der Creme bestreichen, kalt stellen.

Gelatine mit kaltem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, kühl stellen. Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung und Puderzucker hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen, bergartig auf die Torte streichen, mit einem Messer Verzierungen in die Sahne drücken. Schokolade raspeln, den Rand und die Mitte der Torte damit bestreuen.