



Pina-Colada-Charlotte

Sahnige Halbkugel mit Kokosnuß und Dosen-Ananas: Eine Pina Colada Charlotte mit 26cm Durchmesser ergibt 16 Stücke.

Zutaten:

3 Eier
115g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz
Rum-Aroma
75g Mehl
50g Speisestärke
1 Gehäufte Teelöffel Backpulver

6 Blatt Gelantine
1 Dose Ananas in Scheiben (425ml)
200ml Kokosnußlikör
500ml Schlagsahne
1 Stück Kokosnuß (125g)
Coctailkirschen und eine Baby-Ananas

Zubereitung

Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Vanillezucker, 100g Zucker und eine Prise Salz in den Eischnee einrieseln und unterschlagen.

Eigelb mit etwas Rum-Aroma in einer Tasse quirlen und in den Eischnee einrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinstreichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 20 Minuten backen.

Den Biskuit abkühlen lassen und in einen dünneren und einen dickeren Boden teilen.

Gelantine einweichen, Ananas abtropfen, Saft auffangen. Etwa 200ml Ananassaft erwärmen, Gelantine ausdrücken und im Ananassaft auflösen. 150ml Kokosnußlikör unterrühren und im Kühlschrank erkalten lassen bis die Masse zu gelieren beginnt.

Oberer Boden mit dem Rest Kokoslikör (50ml) beträufeln. 250 ml Sahne schlagen und unter den gelierenden Ananassaft ziehen. Ananas-Sahne nochmals für 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Den dickeren Boden auf eine Tortenplatte geben. Die Hälfte der Sahnecreme kuppelförmig auf den unteren Boden geben. Die Kuppel mit Ananasscheiben belegen und den Rest der Ananas-Sahne über die Kuppel ziehen. Anschließend den dünneren Boden auflegen und überall am Rand gut festdrücken.



Kokosnuß in dünne Streifen hobeln. Restliche Sahne schlagen und die Kuppel komplett damit bestreichen. Rundherum mit Kokosnuß-Streifen bestreuen. Coctailkirschen auf Zahnstocher spießen und mit der geviertelten Baby-Ananas dekorieren.