



Ananas-Schoko-Sahnetorte

Fruchtige exotische Torte mit Dosenmangos und frischer Ananas.

Zutaten:

100g Zartbitter-Schokolade
100g Butter oder Margarine
150g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
100g Mehl
50g gemahlene Mandeln
2 Teelöffel Backpulver

8 Blatt Gelantine
2 Dosen Mangos (je 425ml)
2 bis 3 Eßlöffel Zitronensaft
1 große frische Ananas
400g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif

Fett und Paniermehl zum Vorbereiten der Springform

Zubereitung

Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Flüssige Schokolade etwas abkühlen.

Butter, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker mit einer Prise Salz cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Schokolade zugeben und glatt rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und dann löffelweise unter den Teig rühren.

Springform ausfetten und mit Paniermehl einstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 Minuten backen. Boden aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gelantine einweichen. Mangos zusammen mit dem Saft aus den Dosen in einer Schüssel pürieren. 25g Zucker und Zitronensaft einrühren. Gelantine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf auflösen. 4 Eßlöffel Mangopüree zugeben und verrühren. Mischung unter das restliche Mangopüree unterrühren.

Tortenboden einmal durchschneiden. Jeden Boden mit einem Tortenring oder dem Rand einer Springform einfassen und mit jeweils der Hälfte der Mangomasse bestreichen. Böden eine Stunde kalt stellen, bis die Mangomasse geliert ist.

Ananas schälen, die holzige Mitte ausstechen. Dünne Scheiben schneiden. 250ml Wasser mit 25g Zucker



kurz aufkochen, anschließend die Ananas-Scheiben für 2 bis 3 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, abtropfen und auskühlen.

Sahne mit Sahnesteif schlagen. 2 Drittel auf dem unteren Boden verteilen und den oberen Boden aufsetzen. Ananasscheiben auf dem oberen Boden rundherum schuppenförmig überlappend auflegen.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben, Ananasscheiben auf der freien Seite anheben und einen Sahnetuff unterspritzen.