

Sommerliche Ananas-Mascarpone-Torte



Erfrischend fruchtige Ananas-Torte mit leckerer Mascarpone-Creme. Einfache Zubereitung.

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 2 Std

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 4 Eier Gr. M
- 80 g gemahlene Mandeln
- 125 g Mehl

50 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Für die Creme

1 Dose Ananas in Stücken (Abtropfgewicht 340 g)
500 g Mascarpone
40 g Zucker
6 Blatt Gelatine
400 ml Ananassaft (Direktsaft)
250 g Sahne
1-2 EL Amaretto

Für den Frucht-Belag

1 kleine Dose Ananas in Stücken (Abtropfgewicht 135 g)
250 ml Ananas-Direktsaft
2 EL Zucker
1 P. Tortenguss, klar

Außerdem

Amaretto (oder Ananas-Direktsaft) zum Tränken

Für die Deko

30 g Mandelblätter
Einige gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen, den Rand leicht einfetten.
3. Für den Teig alle Butter, Zucker, Salz und Vanille hellcremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander unterrühren.
5. Mandeln, Mehl, Backpulver und Speisestärke in einer separaten Schüssel gründlich mischen, zur Butter-Ei-Mischung geben und einige Minuten gründlich verrühren. Anschließend den Teig in die Springform geben und ca. 40 Minuten backen. Nach der Backzeit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür zuerst die Ananas auf einem Sieb gründlich abtropfen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Mascarpone mit Zucker und etwas Ananas-Direktsaft glattrühren. Den restlichen Ananassaft mit der ausgedrückten Gelatine in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, 2 Esslöffel Mascarpone-Creme in die Gelatine einrühren und anschließend alles unter die restliche Mascarpone-Creme rühren. Die Schüssel kühl stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Dann erst die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Kuchenspachtel unter die Creme heben. Wer mag, kann noch 1-2 EL Amaretto unterrühren. Die Hälfte der Creme in eine separate Schüssel geben und die abgetropften Ananasstücke unterrühren.
7. Den ausgekühlten Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum spannen. Die Creme mit den Ananasstücken darauf verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und leicht andrücken. Diesen Boden mit Amaretto (oder Ananassaft) tränken, bevor die restliche Creme darauf gegeben und glattgestrichen wird. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Nach der Kühlzeit den Fruchtbelag zubereiten. Dazu auch diese Ananasstücke auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Die Stücke anschließend (je nach Größe) ggf. etwas kleiner schneiden und auf der Torte verteilen. Den Tortenguss mit Ananassaft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Sobald der Guss etwas abgekühlt ist, über den Ananasstücken verteilen.
9. Für die Deko Mandelblättchen in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und die

Torte nach Wunsch damit verzieren. Wer mag, kann als kleinen Farbtupfer auch noch ein paar gehackte Pistazien zusätzlich verwenden.

10. Torte bis zum Servieren im Kühlschrank parken.