Vanille-Frischkäse-Torte mit Ananas (no bake)

Frischkäsetorten, die im Kühlschrank "gebacken" werden, sind besonders im Sommer beliebt. Hier mal eine leckere Variante mit Vanille-Skyr und Ananas.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Boden

- 150 g Kokos-Zwieback
- 100 g Butter, geschmolzen
- 1 EL Kokosraspel

Für den Belag

550 g Frischkäse
300 g Skyr mit Vanille-Geschmack
1 TL Vanille-Extrakt
250 g Ananas-Stücke (aus der Dose)
1 P. Gelatine, gemahlen (oder vegetarisches Geliermittel)
50 g Zucker

Für die Deko

Einige halbierte Ananas-Scheiben
1 Kokos-Zwieback, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Durchmesser) einspannen.
2. Den Zwieback im Mixer (oder in einen Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern.
3. Die Butter schmelzen, mit dem zerbröselten Zwieback gut vermischen und in die Backform geben. Gleichmäßig verteilen und andrücken. Wer mag streut noch einen Esslöffel Kokosraspel darauf und drückt sie ebenfalls leicht an. Die Backform bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Die Ananas-Stücke auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Saft auffangen.
5. Frischkäse, Vanille-Skyr und Vanille-Extrakt verrühren.
6. Die Gelatine in 150 ml Ananas-Saft ca. 10 Minuten einweichen.
7. Den Zucker in die gelöste Gelatine rühren. Alles in einen Topf geben, erwärmen und unter Rühren auflösen.
8. Zuerst die Frischkäse-Creme und danach die Ananas-Stücke unterrühren.
9. Die Creme auf den Zwieback-Boden geben, glattstreichen und für 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

10. Vor dem Servieren die Springform entfernen und mit halbierten Ananas-Scheiben und zerbröseltem Zwieback dekorieren.