

# Ananas-Kokos-Torte

Kuchen » Ananas

## Zutaten (12 Stücke)

- » 100g Kokosraspel
- » 3 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 90g Mehl
- » 1TL Backpulver
- » 1 Zitrone(n)
- » 9 Blatt Gelatine
- » 275ml Ananassaft
- » 100ml Orangensaft
- » 400g Vollmilchjoghurt
- » 200g Schlagsahne
- » 2EL Aprikosenkonfitüre

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Kokosraspel goldbraun rösten. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 100g Zucker, und Eigelb einrühren. Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Hälfte Kokosraspel unterheben. Springformboden (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen, im heißen Ofen bei 150°C ca. 30min backen.

2. Inzwischen 7 Blatt Gelatine einweichen. Joghurt mit je 100ml Ananas- und Orangensaft verrühren. 50ml Ananassaft erwärmen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Joghurt glatt rühren und mit 100g Zucker abschmecken. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

3. Formrand um den erkalteten Boden schließen. Übrige Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen, unter Joghurt ziehen, auf Boden streichen. 3 Stunden kalt stellen.

4. Rest Ananassaft erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, nach ca. 1 Stunde Kühlzeit auf die Creme geben. Konfitüre erwärmen. Form lösen. Unteren Tortenrand mit Konfitüre bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Nährwerte: 210kcal/E6g/F14g/KH19g pro Stück

angelegt am: 26.07.2003

Rezept-Nr: 530

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke