

# Ananas-Krokant-Torte mit Vanillecreme

Kuchen » Ananas

## Zutaten (12 Stücke)

- » 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 220g Zucker
- » 1l Milch
- » 310g Butter/Margarine
- » 200g Mandelsplitter
- » 500g Ananas
- » 3 Biskuit-Tortenboden
- » 3 EL Ananaskonfitüre

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Aus Puddingpulver, 100g Zucker und Milch nach Packungsangabe einen Vanillepudding zubereiten. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

2. In einem Topf 1EL Butter und 120g Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker leicht gebräunt ist. Die Mandeln zufügen, karamellisieren lassen. Auf ein leicht geöltes Blech geben, abkühlen lassen und zerstoßen.

3. Die übrige Butter in Flöckchen unter den Pudding rühren. Die Hälfte vom Krokant unterheben. Die Ananas in einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Einige Ananasstücke für die Verzierung der Torte beiseite legen.

4. Einen Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen. Ananasstücke darauf verteilen, mit etwas Creme bedecken. Zweiten Boden aufsetzen, mit etwas Creme bestreichen, mit drittem Boden bedecken. Rundum mit etwas Creme überziehen. Mit Übriger Creme, restlicher Ananas und übrigem Krokant verzieren.

Tipp: Die Ananas bereits am Vortag abtropfen lassen und mit ca. 6EL Kokoslikör beträufelt ziehen lassen.

Nährwerte: 600kcal/E8g/F34g/KH64g pro Stück

angelegt am: 11.01.2004

Rezept-Nr: 802

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