

Ananas-Sahnetorte

Zutaten:

1 gebackener Mürbeteigboden,
1 Esslöffel Aprikosenmarmelade,
2 Scheiben Schokobiskuitboden,
¾ Liter Schlagsahne,
200 g Zucker,
12 Blatt weiße Gelatine,
50 g 54%iger Rum,
1 Esslöffel Zitronensaft oder ½ Teelöffel Zitronensäure,
eine große Dose Ananasscheiben,
⅛ Liter klaren Tortenguss.



Zutaten Garnierung:

8 rote Belegkirschen,
1 Becher Schlagsahne,
1 Esslöffel Zucker,
1 Päckchen Sahnesteif,
2 Esslöffel gehobelte, geröstete Mandeln.

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Einen 26er Tortenring auf der Innenseite mit Salatöl einölen
und mit Backpapier einbinden,
einige Scheiben Ananas waagrecht halbieren und den Ring damit auslegen.
Die Restlichen Scheiben Ananas im Küchenmixer fein zerkleinern
und mit dem Ananassaft auf 0,3 Liter auffüllen,
den Rum und den Zitronensaft dazugeben.
Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf
auf der Herdplatte auflösen und in das Ananasmus einrühren.
Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen und unter das etwas
angesteifte Ananasmus unterheben.
Die Hälfte der Ananassahne auf den Ananasscheiben
im Ring verteilen einen Schokobiskuitboden auflegen,
die restliche Sahne einfüllen und den letzten Schokobiskuitboden und
den Mürbeteigboden mit der Marmelade zusammensetzen und
mit dem Mürbeteigboden nach oben auflegen.

Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, umdrehen,
Papier abziehen und mit klarem Tortenguss bestreichen,
die Torte aus dem Ring schneiden und einteilen.

Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif fest Schlagen,
16 Tupfer aufspritzen die halbierten Belegkirschen auflegen
und die Mandeln an den unteren Rand andrücken.