



Swimmingpool Torte

Zutaten für 26 cm:

3 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl
3 EL Ananassaft

Zutaten für die Joghurtmasse:

500 g Joghurt
250 g Schlagobers
400 g Ananas Marmelade
1 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
Kokosflocken nach Belieben

Für die Blue Curaçao Masse:

1 Dose Ananas Scheiben
150 ml Blue Curaçao Likör
250 ml Wasser
2 EL Zucker
9 Blatt Gelatine

Tipp:

Wir haben nur eine 18 cm Torte gemacht - mit zwei Dritteln der Biskuit Masse - und die restliche Joghurt-Blue-Curaçao Schichten in Desert Schüssel gegeben. Als reine Löffelmasse ohne Tortenboden.

Zubereitung:

Für das Biskuitt den Boden einer 26 cm Tortenform mit zugeschnittenem Backpapier auslegen, den Ring einfetten. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Ananassaft und Mehl unterheben. Die Masse in die Tortenform geben und im vorgeheiztem Backrohr bei 150 °C ca. 20 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen. Den Tortenring öffnen, die Wand mit Backpapier auslegen, sodass der Tortenring erhöht wird. Tortenring wieder fixieren.

Für die Joghurtmasse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einlegen. Joghurt mit der Ananas Marmelade und Kokosflocken verrühren. Das Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und unter leichter Hitze verflüssigen. So weit abkühlen lassen, dass die Gelatine noch flüssig bleibt und das Joghurt nicht gerinnt. Gelatine zügig unter die Joghurtmasse rühren, Schlagobers unterheben und auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen. Kalt stellen bis die Masse fest geworden ist.