



## 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 Drittel der Biskuit Masse - und die restliche Joghurt-Blue-Curaçao Schichten in Desert Schüssel gegeben. Als reine Löffelmasse ohne Tortenboden.

### Zubereitung:

Für das Biskuit 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.