

Ananastörtchen

Biskuit

2 Eier
60 g Zucker
50 g Mehl
5 g Kakaopulver

Ananascreme

75 ml Ananassaft
40 ml Joghurt
Saft von ¼ Zitrone
30 g Zucker
1,5 Blatt Gelatine
110 g Obers

Ananas Gélée

100 ml Ananassaft
1 Blatt Gelatine

Batida de Coco-Milch

70 ml Kokosmilch
50 ml Joghurt
3 cl Batida de Coco
1 EL Staubzucker
etwas Zitronensaft

Ananas

1 Babyananas
2 KL Kokosflocken
1 EL Honig

Für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde Arbeitszeit

1–2 Stunden

Abkühlzeit

1. Biskuit

2 Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver unterheben und in ein mit Backpapier belegtes kleines Blech oder kleine Förmchen geben und ca. 12 min bei 180° backen. Erkalten lassen.

2. Ananascreme

Ananassaft aufkochen lassen. Gelatine 5min in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit Zucker, Saft von Zitrone und Joghurt in den Ananassaft einrühren. Erkalten lassen. Das geschlagene Obers unterheben.

3. Ananas Gélée

Gelatine 5 min in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. Ananassaft aufkochen und Gelatine einrühren. Abkühlen lassen.

4. Ananastörtchen

Das Biskuit mit etwas Ananassaft beträufeln. Die Ananascreme darauf verteilen. Kühl stellen. Sobald die Creme angezogen ist, das Gélée darauf verteilen und wieder kühl stellen.

5. Batida de Coco – Milch

alle Zutaten mixen

6. Babyananas

Die Ananas vierteln und einschneiden. Den Honig und die Kokosflocken darauf verteilen 6-8 min bei 180° in den Ofen geben. Sofort anrichten.

TIPP:

Bei Biskuit können Sie immer ganze Eier mit dem Zucker aufschlagen.

