

## 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.

