



Ananastorte mit Himbeeren und Limette auf Kokosnusperboden

Ihr benötigt eine Springform mit 18 cm ø

Kokosnusperboden

- 150 g Kokoszwieback
- 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Den Kokoszwieback in einer Küchenmaschine pulverisieren. Ersatzweise in einen Plastikbeutel füllen und mit einem Nudelholz klein klopfen. Die Streusel mit der geschmolzenen Butter vermengen und in eine Springform mit 18 cm Durchmesser füllen. Mit den Fingern festdrücken, 10 Minuten backen und in der Form abkühlen lassen.

Ananaskompott

- 1 mittelgroße Ananas bzw. 450 g frisches Ananasfruchtfleisch, püriert
- ½ Bio-Limette, Saft und Abrieb
- ca. 70 g Zucker (je nach Süße der Ananas)
- 5 Blätter Gelatine

Frische Ananas schälen und den harten Kern herausschneiden. Das Ananasfleisch pürieren und zusammen mit dem Zucker und dem Limettensaft und der -schale in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Gelatine in

eiskaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine im Ananaskompott auflösen. Das Kompott in eine flache Schale füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie beginnt zu gelieren.

Aufbau

- 60-70 g Himbeerkonfitüre

Sofern vorhanden, die Backform rundum mit Tortenrandfolie auslegen. Die Himbeerkonfitüre auf dem vorgebackenen Kokosboden vertreiben. Das Ananaskompott darauf verteilen und glattstreichen. Die kleine Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis das Kompott fest ist.

Garnitur

- 70 g Frischkäse
- 50 g griechischer Joghurt 10%
- 30 g Puderzucker
- 1 Tütchen Sahnesteif
- 160 g Schlagsahne

Frischkäse, Joghurt, Puderzucker und Sahnesteif mixen. Sahne steif schlagen und sachte unter die Creme rühren. In einen Spritzbeutel füllen (ich habe eine St. Honoré Tülle verwendet) und die Torte mit der Sahnecreme dekorieren.

- einige frische Himbeeren
- Abrieb einer ½ Bio-Limette
- Zitronenmelissenblättchen, optional

Die Himbeeren einmal quer durchschneiden, so dass eine Art Ring entsteht. Diese auf der Sahnegarnitur verteilen und mit Limettenabrieb und Zitronenmelissenblättchen bestreuen.