



## Pina Colada Torte

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex \\*](#), [Silikonform Universo\\*](#), Springform 16 cm , ggf. [Silikonform Quenelle\\*](#)

### Ananasschicht

- 5 g Butter
- 100 g frische Ananas, fein gewürfelt (bitte den holzigen Kern entfernen)
- 15 g heller Rohrzucker
- 1,5 g Pektin NH (optional)
- 1 Teel. Bio Limettenabrieb (ich: Kaffirlimette)
- 115 g Pina Colada Püree, [hier\\*](#) oder [hier](#)<sup>1</sup>
- 1 El. Limettensaft
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Butter erhitzen und die Ananaswürfelchen hinzufügen. Den Zucker wenn vorhanden mit dem Pektin NH mischen und zusammen mit dem Limettenabrieb zur Ananas geben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Pina Colada Püree hinzufügen, ebenso den Limettensaft. Nochmals einige Minuten köcheln. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Das Ananaskompott in die Tortaflexform füllen, abkühlen lassen und einfrieren.

### Zitronenbiskuit Madeleine mit Ananas

- ca. 200 g frische Ananas in ½ cm dicke Scheiben
- 10 g Butter
- 25 g brauner, grober Zucker
- 10 g Kokosraspeln

Die Ananasscheiben in etwas kleiner Stücke schneiden. Die Butter schmelzen und mit dem braunen Zucker und den Kokosraspeln vermengen. Über die Ananasstücke geben und vermengen. Beiseite stellen.

- 25 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 1 Teel. Zitronensaft
- 12 g Milch
- 30 g Öl (ich: [Zitronen Olivenöl](#))
- 62 g Mehl
- 2 g Backpulver

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, die Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker eine Minute kräftig verschlagen. Den Zitronenabrieb und die geschmolzene Butter untermixen. Anschließend die Milch, den Zitronensaft, und das Olivenöl einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, über die Masse sieben und vorsichtig einarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und die Oberfläche mit den marinierten Ananasstücken belegen (nur so viele, dass die Oberfläche bedeckt ist). Auch die restliche Kokos-Zuckermischung darauf verteilen. Den Teig im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Vor dem Aufbau der Torte 15-30 Minuten in den Gefrierschrank legen, dann lässt er sich besser händeln. – (Rezeptadapt. *Christophe Felder & Camille Leseq*)

### Pina Colada Mousse

- 20 g Maracujapüree (aus ca. 1 Frucht o. Kerne)
- 210 g Pina Colada Püree, (gibt es [hier](#)\* oder [hier](#)!)
- 2 El. Limettensaft
- 115 g Kuvertüre [Inspiration Passionsfrucht](#)\* (ersatzweise weiße Kuvertüre)
- 20 g Zucker
- 3 Eigelb
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen und bereit stellen. Die Frucht- und Limettensäfte in einem Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Fruchtmasse unter Rühren zur Eimasse geben. Alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze auf 83 Grad erhitzen. Dabei stetig rühren! Nach ca. 20 Sekunden vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Diese nun durch ein Sieb zur geschmolzenen Kuvertüre geben und alles mit einem Stabmixer durchmischen. Die Pina Colada Creme sollte nun im Kühlschrank auf ca. 30 – 35 Grad abkühlen. Dabei immer zwischendurch umrühren und die Temperatur kontrollieren. Dann die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die Pina Colada Creme ziehen.

### Aufbau

Die Universo Silikonform zu etwa zwei Drittel mit der Pina Colada Mousse befüllen. Die Seiten mit einer kleinen Palette hoch streichen. Dann die gefrorene Ananasschicht aus der Tortaflexform lösen und waagrecht in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Pina Colada Mousse bedecken und anschließend den Zitronenbiskuit mit der Ananasschicht nach unten gerichtet auflegen und sanft herunterdrücken. Eventuell am Rand mit etwas Mousse auffüllen und alles glatt streichen. Mit der restlichen Mousse können auf Wunsch noch einige Mulden der Quenelle Silikonform für die Deko befüllt werden. Die so befüllten Silikonformen mit Folie abgedeckt über Nacht einfrieren.

## Dekoration

### Ananasblüten

Für die getrockneten Ananasblüten habe ich hauchdünne Scheiben von einer frischen Ananas auf einer Lage Backpapier bei 130 Grad im Backofen trocknen lassen. Ich habe die Scheiben mit einem V Hobel abgeschnitten. Das klappt gut. Die erste Trockenzeit richtet sich dann nach der Dicke der Scheiben (ca. 30-40 Minuten) . Danach habe ich die Scheiben in eine Muffinform gelegt und noch weiter getrocknet. In der Muffinform abkühlen lassen, damit sich eine Schälchenform bildet. Später habe ich mit einer kleinen Schere Blüten aus den Ananasblumen .*(Muss man aber nicht. Sie sehen auch so schön aus).*

### Maracujagelee

- 1 Maracuja/Passionsfrucht
- 50 g Orangensaft
- 1 Teel. Limettensaft
- 1 Teel. Zucker
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht

Für die kleinen Maracujawürfelchen habe ich das Fruchtfleisch Passionsfrucht mit dem Orangen- und Limettensaft, sowie dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzt und anschließend die Gelatine darin aufgelöst. Eine kleine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Fruchtmasse einfüllen. Im Kühlschrank erstarren lassen und zum Dekorieren der Torte in kleine Würfelchen schneiden. Der Rest kann vernascht werden und schmeckt auch gut zum Müsli.

### Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)<sup>1</sup>
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- Gel Lebensmittelfarbe in grün, weiß und gelb (ich verwendete [Wilton Farben](#)<sup>1</sup>)

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und auch unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen und dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen, währenddessen immer mal wieder umrühren. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf ca. 26 Grad bringen. – *Rezept: Cedric Grolet*

### Fertigstellung

- optional [weißes Velvetspray](#)\* (für die Quenelles Deko)
- frische feine Kokosnussstreifen
- Kokosraspeln
- Zitronenverbene Blätter

Die Mirror glaze auf die richtige Temperatur bringen. Die gefrorene Torte aus der Form nehmen und auf ein Rost stellen, das über einem Behälter steht, der die überlaufende Glasur auffängt. Die Mirror glaze gleichmäßig über die Torte verteilen. Abtropfen lassen und anschließend den unteren Rand mit Kokoraspeln dekorieren. Die Torte auf einen Teller setzen.

Die gefrorenen Quenelles mit weißem Velvetspray besprühen und auf der Torte platzieren. Anschließend die getrockneten Ananasblüten, die Maracujawürfelchen und die restliche Dekoration auflegen. Die feinen Kokosnusstreifen gelingen gut mit einem Sparschäler.

Die Torte ganz auftauen lassen und servieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>