



Ananasschnitten mit Sesamknusper

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Ergibt 6 Schnitten ca. 4 x 9 cm

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm](#)*, [Backmatte mit Rand](#)* - optional: [Silikonmatte für die Blätter](#)¹

Cheesecake Basis

- 150 g Frischkäse
- 30 g Zucker
- 2 Eigelb

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, in eine Silikonbackmatte mit Rand o. ä. füllen und 30 Minuten bei 90 Grad in den Backofen stellen. Anschließend in einen verschlossenen Behälter füllen und in den Kühlschrank stellen. *Kann auch gut am Vortag hergestellt werden!*

Mandelbiskuit

- 2 Eigelb
- 20 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 35 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Eigelb, Puderzucker und Mandeln mit dem Rührgerät cremig schlagen. Die Rührstäbe säubern und das Eiweiß separat mit dem Zucker steif schlagen. Nun ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und so die Massen angleichen. Anschließend den restlichen Eischnee hinzufügen und unterheben. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit der geschmolzenen Butter unter die Biskuitmasse ziehen. Die Masse ca. 1cm dick und 24 x 15 cm groß auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte streichen und 10-13 Minuten bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze backen. Mit dem [Backrahmen](#)¹ ein Rechteck ausstechen. Den Backrahmen säubern und von unten

mit Frischhaltefolie bespannen. Den Rahmen auf Wunsch mit [Tortenrandfolie](#)* auskleiden. Dann den ausgestochenen Biskuit in die Form legen.

Sesamknusper

- 20 g weiße Kuvertüre
- 8 g weißer Sesam
- 8 g schwarzer Sesam
- 13 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 23 g Nussmus, z. B. Mandelmus (*ich habe [Mischmus](#)¹ aus versch. Nüssen verwendet*)

Die beiden Sesamsorten in einer kleinen Pfanne kurz anrösten. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Nussmus verrühren. Den gerösteten Sesam und die zerbröselten Waffelröllchen hinzufügen und vermengen. Die Knuspermasse auf dem Biskuit verteilen, leicht andrücken und während der Zubereitung der Ananasganache in den Gefrierschrank stellen..

Ananaskompott

- 100 g frisches, fein gewürfeltes Ananasfruchtfleisch (geputzt und vom harten Kern befreit)
- 5 g Butter
- 20 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 20 g Zitronensaft
- 210 g [Ananaspüree](#)¹ (mit 10% Zucker)
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Ananasfruchtfleisch in winzige Würfelchen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Ananaswürfelchen mit dem Vanillemark darin anbraten. Dabei den Zucker hinzugeben und alles leicht karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft ablöschen und das Ananaspüree unterrühren. Zwei Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in dem Kompott auflösen. Bis zur Verwendung beiseite stellen.

Das Kompott sollte abgekühlt, aber noch nicht fest geliert sein, wenn es später auf der Ananasganache verteilt wird. Ihr müsst schauen, wie da euer Zeitmanagement hinkommt. Ich habe es in den Kühlschrank gestellt und ab und an umgerührt.

Ananasganache

- 50 g [Ananaspüree](#)¹ (mit 10% Zucker)
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 70 g weiße Kuvertüre
- 1 ½ Blatt (2,6 g) Gelatine
- 100 g kalte flüssige Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Ananaspüree mit dem Zitronenabrieb erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Danach die Fruchtmasse in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei die kalte Sahne hinzufließen lassen. 1- 2 Minuten durchmischen und dann in die mit dem Biskuit und Knuspersesam ausgelegte Form gießen. Die Form in den Gefrierschrank stellen, bis die Ganacheschicht so stabil ist, dass das (abgekühlte) Ananaskompott darauf verteilt werden kann. Und wieder geht die Form in den Gefrierschrank, während die Cheesecake-Mousse zubereitet wird.

Cheesecakemousse

- 130 g Cheesecake Basis (*siehe oben*)
- 130 g Schlagsahne
- 30 g Zucker
- 13 g Wasser
- 2 Eigelb
- Mark ½ Vanilleschote
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Schlagsahne nur cremig schlagen. Die Cheesecakebasis in eine Schüssel geben und die Vanillesamen darin verrühren. Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und einen Sirup kochen.

Währenddessen das Eigelb mit dem Mixer aufschlagen. Wenn der Sirup 120 Grad erreicht, lässt man ihn während des Mixens in die Eimasse hineinfließen und gleich danach auch die gut ausgedrückte Gelatine, damit diese sich in der nun noch heißen Masse auflöst. Weiter kräftig mixen, bis eine schaumige helle Masse (*Pâte à bombe*) entsteht.

Die *Pâte à bombe* vorsichtig unter die Cheesecakemasse ziehen und danach gleich die geschlagene Sahne unterheben. (*Rezept: Kevin Lacote*)

Die Cheesecakemousse auf der inzwischen abgekühlten und gelierten Ananaskompottschicht verteilen. Dabei nur so viel Mousse einfüllen, dass noch etwa ½ cm bis zum Rand des rechteckigen Backrahmens frei bleibt, damit später noch Platz für die Ananasgeleeschicht ist. (*Es bleibt evtl. ein kleiner Reste Mousse zum Vernaschen ;-)*)

Die Form kann nun entweder über Nacht eingefroren werden - dann lassen sich besser saubere Schnitten schneiden (*das habe ich gemacht*) oder, falls man das Rezept z. B. lieber als kleine Torte umsetzen möchte, im Kühlschrank vollständig abkühlen.

Ananasgelee

- 130 g [Ananaspüree](#)¹ (mit 10% Zucker)
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine

Das Gelee sollte erst zubereitet werden, wenn die Torte durchgefroren bzw. komplett geliert ist. Dann die Gelatine einweichen. Das Ananaspüree erhitzen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Gelee sollte nun im Kühlschrank handwarm abkühlen (zwischendurch mal umrühren). Nun kann es auf der (gefrorenen) Cheesecakemousse Oberfläche verteilt werden. Es geliert auf der gefrorenen Oberfläche recht schnell. Ansonsten die Torte in den Kühlschrank stellen bis das Gelee gut fest ist.

Schwarze Tuiles Blätter für die Deko

- 35 g Eiweiß
- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 20 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 14 g Honig
- 3 g [Aktivkohlepulver](#)¹ (ich) oder schwarze Lebensmittelfarbe

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig portionsweise auf der [Silikonmatte](#)¹ verteilen und mit einer [Winkelpalette](#)* sauber abstreifen. Die Tuiles 5-7 Minuten backen, herausnehmen und sogleich aus der Form lösen. *Bei mir gingen sie*

spielend heraus :-). Das Rezept ergibt sehr viele Tuiles, aber eine noch geringere Menge Teig herzustellen ist dann doch schwierig. Man kann ihn aber zur Not einfrieren.

Da die Tuiles sehr anfällig für Feuchtigkeit sind, müssen sie unbedingt bis zur Verwendung in einer Metall Keksdose aufbewahrt werden! Dort bleiben sie aber problemlos mehrere Tage knusprig und können deshalb auch gut im Voraus gebacken werden.

Fertigstellung

- Tuiles Blätter (siehe oben)
- [kandierte Ananasstücke](#)¹
- schwarzer Sesam
- [essbares Gold](#)¹

Die Torte ausformen. Ist sie noch gefroren, den Rahmen etwas anwärmen (z.B. mit einem Fön). Wenn keine Tortenrandfolie verwendet wurde mit einem dünnen, scharfen Messer sauber entlang des inneren Backrahmens entlangfahren und diesen dann nach oben wegziehen. Bei der Verwendung von Tortenrandfolie fällt dieser Schritt weg.

Anschließend mithilfe eines scharfen langen Messers (am besten ein [Konditormesser](#)¹) und eines Lineals sechs gleich große Schnitten (ca. 4 cm breit) schneiden. Dabei unbedingt nach jedem Schnitt das Messer säubern! Am saubersten gelingt dies, wenn die Schnitten noch fast gefroren sind, außerdem tauen sie so schneller auf.

Die Schnitten mit kandierter Ananas, den schwarzen Tuiles Blättern, Sesam und Gold garnieren. Diesen Schritt bitte unbedingt erst kurz vor dem Servieren ausführen, da sowohl die kandierte Ananasstücke, als auch die Tuiles feuchtigkeitsempfindlich sind!

