



## Ananastorte "Cosima"

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Pavoni 18/70\\*](#), [Silikonform Tortaflex\\*](#), [Springform 18 cm Ø<sup>1</sup>](#)

### Ananas Namelaka

- 45 g [Ananaspüree<sup>1</sup>](#) (10 % gesüßt)
- 45 g Milch
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 90 g weiße Kuvertüre
- 100 g flüssige Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch und das Ananaspüree separat aufkochen. Die Gelatine in der heißen Milch auflösen und diese zur Kuvertüre geben. Mit dem Stabmixer durchmischen und dabei auch das heiße Ananaspüree hinzufügen. Wenn alles gut durchpüriert ist, die kalte flüssige Sahne während des Mixvorgangs zur Ganache geben. Erneut eine Minute durchpürieren. Danach sollte die Namelaka im Kühlschrank gut durchkühlen.

### Ananaskompott mit Timutpfeffer

- 60 g Ananasfruchtfleisch, fein gewürfelt
- 60 g Physalis, fein gewürfelt
- 1 El. Limettensaft
- 150 g [Ananaspüree<sup>1</sup>](#) (10 % gesüßt)
- 1 ½ g [Timutpfeffer<sup>1</sup>](#), gemörsert & anschl. gesiebt
- 20 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die anderen Zutaten in einem kleinen Topf 8-10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen. Mit einem Stabmixer kurz durchmischen. Das Kompott darf gern noch leicht stückig sein. Die Fruchtmasse in die Tortaflex Silikonform füllen und in den Gefrierschrank stellen.

## **Ananas-Muscovado Teig**

- 1 kleines Ei (40 g)
- 40 g [Muscovado Zucker](#) bzw. dunkler Vollrohrzucker
- 50 g Ananasfruchtfleisch
- 40 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 10 g gemahlene Mandeln
- 12 g Kokosraspeln
- 30 g Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eine 18 cm Springform fetten.

Das Ananasfruchtfleisch mit dem Mixer grob pürieren und in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Ei mit dem Muscovadozucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Kokosraspeln hinzugeben und verrühren. Dann das Öl und 40 g des Ananasfruchtfleisches in den Teig rühren.

Den Teig in die Form füllen und ca. 17 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

## **Einlage**

Sobald die Ananaskompottschticht erstarrt ist und die Namelaka ebenfalls kristallisiert ist, kann diese auf der Kompottschticht verteilt und glatt gestrichen werden. Aus dem Ananas-Muscovado Teig einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausschneiden und auf die Namelaka legen. Die Einlage ist nun fertig und muss für mehrere Stunden in den Gefrierschrank.

## **Kokos-Crispyboden**

- 50 g glutenfr. Shortbreadstreusel (siehe Rezept [hier](#), altern. gekauftes Shortbread)
- 20 g Mandelmus
- 40 g weiße Kuvertüre
- 30 g Crêpes dentelle (Waffelröllchen), [selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)<sup>1</sup>
- 10 g Kokosraspeln
- 1 Prise Salz

Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelmus verrühren. Shortbread und Crêpes dentelles zerbröseln und zusammen mit den Kokosraspeln und dem Salz zur Kuvertüre geben. Gut vermengen und die Masse anschließend zwischen zwei Schichten Backpapier gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen. Auf einer flachen Platte liegend in den Kühlschrank legen. Sobald der Boden fest ist, einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausschneiden und wieder in den Kühlschrank, besser aber in den Gefrierschrank legen. Dann zerbricht er nicht so leicht beim Auflegen.

## **Ananas-Erdbeer Mousse**

- 100 g [Ananaspüree](#)<sup>1</sup> (10 % gesüßt)
- 80 g Erdbeerpüree, ungesüßt
- 15 g Limettensaft
- 40 g Zucker
- 6 Blätter (10 g) Gelatine
- 140 g griech. Joghurt 10 %
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Fruchtpürees mit dem Limettensaft und dem Zucker einen Moment köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse mit dem Joghurt verrühren. Sobald diese Masse ca. 30 Grad abgekühlt ist, die nur halbsteif geschlagene Schlagsahne unterziehen.

## **Aufbau**

Gut Dreiviertel der Ananas-Erdbeer Mousse in die [Silikonform Pavoni 18/70\\*](#) füllen. Die Form etwas schwenken, sodass die Mousse auch gut innen an der Form haftet. Die gefrorene Einlage mit der Fruchtschicht nach unten in die Mousse drücken. Die restliche Mousse darauf verteilen und abschließend mit dem Kokos-Crispyboden bedecken. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

## **Fertigstellung**

- [Velvetspray](#) \*

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray (*\* beachte Hinweise unten*) besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. mit der flachen Hand darüber streichen, um ihn zu entfernen.

Anschließend die Torte auftauen lassen und nach Wunsch dekorieren. Ich habe einen Schokoladenring und eine Blume\*\* aus leicht gelb eingefärbter weißer Kuvertüre hergestellt und mit echten Blüten garniert.

*\*Ich habe mein Velvetspray für diese Torte selber aus 100 g [Kakaobutter](#)\* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)<sup>1</sup> + fettlösliche Lebensmittelfarbe in grün, gelb und weiß hergestellt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)<sup>1</sup> (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.*

*Selbstverständlich kann man auch Velvetspray aus der [praktischen Sprayflasche](#)\* verwenden. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.*

*\*\* Die Schablone für die Schokoladenblume habe ich in England bei [Cake Direction](#) bestellt. Ich gebe den Kontakt hier weiter, weil es dort echt tolle Sachen gibt, aber die Porto- und Zollgebühren sind schon sehr happig! Schöne Stencil gibt es aber mittlerweile auch im [italienischen Shop von Silvia Brunzin](#) zu kaufen.*