



Pina Colada Torte

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: *Silikonform Tortaflex* *, *Silikonform Universo**, Springform 16 cm , ggf. Silikonform *Quenelle**

Ananaskompott

- 5 g Butter
- 100 g frische Ananas, fein gewürfelt (bitte den holzigen Kern entfernen)
- 15 g heller Rohrzucker
- 1,5 g Pektin NH
- 1 Teel. Bio Limettenabrieb
- 115 g *Ponthier* Piña Colada Fruchtpüree
- 1 El. Limettensaft
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Butter erhitzen und die Ananaswürfelchen hinzufügen. Den Zucker mit dem Pektin NH mischen und zusammen mit dem Limettenabrieb zur Ananas geben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Piña 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.

Zitronen-Madeleineboden mit Ananas

- ca. 200 g frische Ananas in ½ dicken Scheiben
- 10 g Butter

- 25 g brauner, grober Zucker
- 10 g Kokosraspeln

Die Ananasscheiben in etwas kleinere Stücke schneiden. Die Butter schmelzen und mit dem braunen Zucker und den Kokosraspeln vermengen. Über die Ananasstücke geben, vermengen und beiseitestellen, während der Teig zubereitet wird.

- 25 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 1 Teel. Zitronensaft
- 12 g Milch
- 30 g Öl
- 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 (Bitte Stäbchenprobe machen!). Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Vor dem Aufbau der Torte 15–30 Minuten in den Gefrierschrank legen.

Piña Colada Mousse

- 20 g Maracujapüree (aus ca. 1-2 Früchten, o. Kerne!)
- 210 g *Ponthier* Piña Colada Fruchtpüree
- 2 El. Limettensaft
- 115 g Kuvertüre *Valhrona* „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 bereitstellen. Die Fruchtpürees und den Limettensaft 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 durch ein Sieb zur geschmolzenen Kuvertüre geben und alles mit einem Stabmixer durchmischen. Die Piña Colada Creme sollte im Kühlschrank auf ca. 30-35 Grad abkühlen. Dabei immer zwischendurch umrühren und die Temperatur kontrollieren. Dann die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die Piña Colada Creme ziehen.

Aufbau

Die Universo Silikonform zu etwa zwei Drittel mit der Piña Colada Mousse befüllen. Die Seiten mit einer kleinen Palette hochstreichen. Dann die gefrorene Ananasschicht aus der Tortaflexform lösen und waagrecht in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Piña 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 glattstreichen. Mit der restlichen Mousse können nach Wunsch noch einige Mulden der Quenelle-Silikonform für die Deko befüllt werden. Die Silikonformen, mit Folie abgedeckt über Nacht einfrieren.

Dekoration

Ananasblüten

Für die getrockneten Ananasblüten hauchdünne Scheiben einer frischen Ananas auf einer Lage Backpapier bei 130 Grad im Backofen trocknen lassen. Die erste Trockenzeit richtet sich dann nach der Dicke der Scheiben (ca. 30–40 Minuten). Anschließend die Scheiben in eine Muffinform legen und weiter trocknen. In der Muffinform abkühlen lassen, damit die Ananasscheiben ein Schälchen bilden. Die getrockneten Ananasscheiben können nach Wunsch später mit einer Schere noch in Blütenform ausgeschnitten werden.

Maracujageleewürfel

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

Die Gelatine einweichen. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte mit dem Orangen- und Limettensaft, sowie dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin aufgelöst. Eine kleine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Fruchtmasse 1 cm hoch einfüllen. Im Kühlschrank erstarren lassen und zum Dekorieren der Torte in kleine Würfelchen schneiden.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g Glucosesirup
- 14 g Maisstärke (z. B. Maizena)
- Gel Lebensmittelfarben in grün, weiß und gelb

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. *(Tipp: Die Farbe kontrolliere ich, indem ich die Glasur über einen weißen*

Gummischaber fließen lasse.)) Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit einem Stabmixer gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- optional weißes Velvetspray für die Quenelles Deko
- frische feine Kokosnusstreifen
- Kokosraspeln
- Zitronenverbene Blättchen

Die Mirror glaze im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Zum Gießen sollte sie eine Temperatur zwischen 26 und 32 Grad haben. *Die Konsistenz entscheidet über den Gießzeitpunkt. Die Glasur soll wie Sahne fließen.*

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. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer Palette abstreifen. Anschließend den unteren Rand mit Kokosraspeln dekorieren. Die Torte auf einen Teller absetzen.

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