Ananas-Joghurt-Torte



Frisch, fruchtig und lecker

So, wieder einmal eine Torte. Und wieder ohne Backen. Die Arbeit des Backens übernimmt komplett der Kühlschrank. Und die Torte gelingt gut und sie schmeckt.

Den Boden bilde ich aus Butterkeksen und Butter. Für die Füllung verwende ich eine frische Ananas und Joghurt.

Ich wollte ursprünglich eine Honigmelone für die Füllung verwenden. Beim Discounter entschied ich mich schnell um und kaufte eine frische Ananas. Auf dem Nachhauseweg fiel mir jedoch ein, dass Ananas auch Säure besitzt. Und eventuell die Torte nicht gelingt, weil die Ananas mit der Gelatine für die Füllung nicht zusammen verarbeitet werden kann.

Also machte ich mich zuhause erts einmal schlau über Ananas und Gelatine und recherchierte im Internet. Und siehe da, es

ist zwar nicht die Säure der Ananas, aber sie besitzt ein Enzym, das die Gelatine nicht fest werden lässt.

Aber es gibt einen Trick für die Verabeitung von Ananas und Gelatine. Man muss die Anans einfach vor der weiteren Zubereitung kurz blanchieren. Gesagt, getan.

Und da ich auf der sicheren Seite sein wollte, was die Füllung angeht, habe ich die Ananas vorsichtshalber nicht püriert verwendet, sondern sie in kleine Stücke geschnitten und direkt auf den Tortenboden gegeben. Und direkt darauf kommt der Joghurt, der durch die Gelatine fest und kompakt wird. So gehe ich auch sicher, dass die Ananas doch nicht zu sehr in Kontakt mit der Gelatine gerät oder eventuell verwendetes Ananaspüree oder -saft die Gelatine doch nicht fest werden lässt.

Fertig ist eine leckere, fruchtige und süße Torte. Quod erat demonstrandum.

Ananas-Joghurt-Torte



17. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
20 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
20 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- 200 g Butterkekse (1 Packung)
- 200 g Butter

Für die Füllung:

- 1 frische Ananas
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Ananas putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

2. Butterkekse in eine Schüssel geben und mit dem Stampfgerät fein stampfen.
3. Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen, über die Kekse geben und alles gut vermischen.
4. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen, Keksmischung hineingeben und mit dem Stampfgerät gut als Boden verteilen und feststampfen. Eine Stunde in den Kühlschrank geben.
5. Wasser in einem Topf erhitzen. Ananasstücke darin kurz blanchieren. Herausnehmen und wieder in die Schüssel geben.
6. Blattgelatine in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Wasser abschütten. Gelatine in der Schüssel bei 800 Watt 20 Sekunden in der Mikrowelle schmelzen. Gelatine in eine große Schüssel geben.
7. Joghurt dazugeben und dabei alles gut mit dem Schneebesen verrühren.
8. Ananasstücke auf dem Boden der Torte verteilen.
9. Joghurtmasse darüber geben und gut verteilen.
10. Über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.
11. Stückweise anschneiden und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ananas,
Blattgelatine,
Butter,
Butterkeks,
Joghurt

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/17/ananas-joghurt-torte/