Ananas-Torte



Sehr leckere Torte

Frische Ananas verträgt sich nicht mit Gelatine. Letztere geliert dann nämlich nicht.

Sie verträgt sich auch nicht mit Milchprodukten. Denn dann weist diese Bitterstoffe auf.

Das hat damit zu tun, dass frische Ananas ein bestimmtes Enzym enthält, das sich mit Gelatine oder Milchprodukten nicht verträgt.

Aber das heißt nicht, dass man Ananas nicht mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden kann.

Entweder verwendet man Ananas aus der Dose, diese ist nämlich

gegart.

Oder man übergießt in kleine Stücke geschnittene Ananas kurz mit kochendem Wasser oder gart sie sogar einige Minuten darin.

Dann kann man auch frische Ananas mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden.

Was an dieser Ananas-Torte aus frischer Ananas, Joghurt und Gelatine zu beweisen war.

Ananas-Torte



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



Zutaten

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 frische Ananas
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine
- Schokoladenstreusel

Anleitung

1. Ananas putzen, schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Dann diese Scheiben in sehr kleine Würfel

schneiden. In eine Schüssel geben.
2. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Ananas-Stücke in einem Topf mit kochendem Wasser zwei Minuten garen. Wasser abschütten.
4. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Gelatine ausdrücken.
5. Etwas Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine darin unter Rühren schmelzen. Restliches Joghurt dazugeben und alles gut verrühren.
6. Joghurtmasse zu den Ananas-Stücken geben und alles gut vermischen.
7. Füllmasse auf dem Tortenboden verteilen. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.
8. Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.
9. Mit Schokoladenstückchen garnieren.
10. Stückweise anschneiden und servieren.
11. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ananas,
Butter,
Gelatine,
Joghurt,
Scheiben,
Toastbrot

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/12/ananas-torte/