# Ananas-Erdbeer-Torte

von www.VEMMiNA.com

## Zutaten:

Biskuit:
2 Eiweiß
1 EL Kokoslikör
50 g Zucker
2 Eigelb
40 g Mehl
30 g Kokosflocken

Füllung:
1 Dose Ananas

250 g Quark
200 g Frischkäse
80 g Zucker
6 Blatt Gelatine
400 g Sahne

250 g Erdbeeren

**Zubereitungszeit:** 20min
**Backzeit:** 12min
**Temperatur:**
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C

## Zubereitung:

Eiweiß mit Kokoslikör und Zucker
steif schlagen. Eigelb dazu geben. Mehl darübersieben
und mit den Kokosflocken unterheben.
Teig in das **Muttertagsherz** oder die **Rosenform** füllen.

Im vorgeheizten Backofen:
bei 180°C ca. 12-14 Min. backen

Die Ananas filetieren und halbieren, **Tortenhelfer** mit
Frischhaltefolie abdecken, **Muttertagsherz** oder
**Rosenform** daraufstellen und mit Ananasscheiben
auslegen.
Quark, Frischkäse und Zucker verrühren.
Gelatine einweichen, auflösen und angleichen.
Sahne steif schlagen, restliche Ananas klein
schneiden und zusammen unterheben.

Ca. 3 Stunden kalt stellen, auf die Blue Line **Devonport**
stürzen und mit Sahne und Erdbeeren ausgarnieren.