

Zutaten:

Biskuit

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

Belag

- 1 Dose Ananas
- 250g Quark
- 200 g Frischkäse
- 80 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 400 g Schlagsahne
- 200 g Erdbeeren



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker steifschlagen. Eigelb und Kokoslikör dazu geben. Mehl darüber sieben und mit den Kokosflocken unterheben. Den Biskuitteig in das **Muttertagsherz** oder die **Rosenform** füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- /Unterhitze ca. 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Die Ananas abtropfen lassen und halbieren. Den **Profi Tortenhelfer** mit **Dauerbackunterlage** belegen, die Form daraufstellen und mit Ananashälften 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.

Anschließend auf die **DevonportSatin-Edition** stürzen und mit Sahne und Erdbeeren ausgarnieren.