

Zutaten:

Schmandmasse:

9 Blatt Gelatine
160 g Butter
100 g Zucker
400 g Schmand
100 g gemahlene Mandeln
1 große Dose Ananasringe
500 g Schlagsahne

Böden:

400 g Löffelbiscuits

Garnitur:

200 g Schlagsahne
2 Ananasringe
Schokostreusel oder -blättchen



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 60min

Temperatur: 3°C

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Butter und Zucker im *Schlagkessel* schaumig schlagen. Schmand und Mandeln unter die Masse rühren.

Zwei *Ananastörtchenringe* zur Dekoration beiseite legen. Übrige Ananasringe pürieren, mit dem *Softliner gross* unter die Schmandmasse ziehen. Gelatine ausdrücken und nach Anleitung im *VEMMiNA Cup ¼ I* erwärmen. Masse an die Gelatine angleichen und geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Maxi-Schnitte auf etwa 25 x 28 cm ausziehen, auf den *Profi Schnittenhelfer* stellen und mit Biscuits auslegen. Die Hälfte der Crememasse darübergießen und mit dem *Liftboy breit* verteilen. Löffelbiscuits darauflegen und mit Ananassaft tränken.

Übrige Crememasse auf die getränkten Löffelbiscuits geben und verstreichen. 1 Stunde kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne in den *Spritzbeutel Profi II* mit *Sterntülle 10* füllen und Torte nach Belieben garnieren.

Tipp:

Zum Tränken des Biscuits kann anstelle des Ananassaft auch Amaretto verwendet werden.

Hinweis:

Diese Torte ist schnell zubereitet und ideal, wenn sich unverhofft Gäste zum Kaffee anmelden. Sie können die Torte auch mit anderen Früchten zubereiten, z.B.: mit Aprikosen oder Pfirsichen.