

## 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



## 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.

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 12min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C