Ananas-Kokos-Traum

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit:

100 g Zucker
60 g Mehl
3 Eier
1 Pck. Puddingpulver, Vanille od. Mandel

1 Messerspitze Weinsteinbackpulver

Kokosfüllung:

100 g Kokoscreme, ungesüßt
1 Pck. Snow-Creme
2 EL weißer Rum
400 g Schlagsahne
40 g Puderzucker
12 Raffaelo-Kugeln
1 Dose Ananasstücke

Deko:

200 g Sahne
4 Raffaelo-Kugeln
1 Mini-Ananas
Kokosraspeln

Zubereitungszeit: 25min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C

Zubereitung:

Eier schaumig rühren und den Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten rühren lassen. Dann das Mehl, Puddingpulver und Weinsteinbackpulver mit dem *Müllermeister* einsieben und mit dem *Softliner groß* unterheben. Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen und eine 28 er Form (z.B. *Gazania, Margerite)* darauf stellen und den Teig mit dem *Hermelin* einfüllen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten backen. Der Teig ist fertig, wenn er sich watteartig anfühlt und auf Fingerdruck leicht nachgibt und zurückfedert.

Snow-Creme glattrühren und die Kokoscreme (falls zu fest - etwas erwärmen) unterrühren, dann den weißen Rum und die Ananasstücke dazugeben und mit dem *Softliner groß* unterheben, die gut gekühlte Schlagsahne mit dem Puderzucker fest aufschlagen und die feingehackten Raffaelo-Kugeln zur Masse geben und vorsichtig unterziehen. Die Füllung auf den erkalteten Biskuit geben und mit dem *Liftboy spitz* verteilen und glattschreichen.
Im Kühlschrank mind. 4 Stunden erstarren lassen.

Die Raffaelo-Kugeln halbieren und beiseite stellen, die Schlagsahne schlagen und in einen *VEMMiNA-Spritzbeutel* mit einer *14er Rosentülle* füllen und damit schöne Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Aus der Ananas kleine Spalten herausschneiden und halbieren, diese dann in die Sahnetuffs setzen und mit einem Ananasblatt und einer halbierten Kugel anlegen.