Walnuss-Ananastorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:
3 Eier
90 g Zucker
90 g Mehl

Belag und Füllung:
1 Dose Ananas

100 g Walnusskerne
100 g Bernsteingold

600 g Sahne
1 Pä. Vanille Mousse

Deko:
Schokoraspel

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden:
3 Eiweiß mit dem Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen. Eigelb unterziehen, Mehl mit dem **Müllermeister** drübersieben und mit dem **Softliner** unterheben.
Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen Form **Champus** drauflegen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen, backen: bei 200° 15 Min. In der Form auskühlen lassen, auf die Platte **Kent** umsetzen und die abgetropften Ananas auf dem Boden verteilen.

Belag und Füllung:
Walnüsse im **Schlagkessel** mit dem **Wellholz** zerkleinern mit **Bersteingold** mischen, auf den **Thermostar Dauerbackunterlage** legen und **Tortenprofi** auf 26 cm einstellen, einfüllen und bei: 200° ca. 8 Min backen, abkühlen lassen und zerkleinern. Ein Teil zum Garnieren zurücklassen.

600 g Sahne steif schlagen, Vanille-Mousse unterheben, Krokant unterziehen, auf den Boden flaschenförmig aufstreichen und mit dem Rest Krokant und den Raspeln zu einer **Champus**-Flasche verzieren.