

Ananas Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark
300 g Ananas Joghurt (gibt es nur saisonbedingt im Laden) alternativ normalen Joghurt nehmen und Früchte untermischen
12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse
ein wenig Ananas
75 g Zucker
1 große Dose Ananas
1 Päckchen hellen Tortenguss
Gehakte Pistazienkerne

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Ananas abtropfen lassen und mit dem Mixer pürieren und unter den normalen Joghurt mengen. Alternativ Ananas Joghurt nehmen. Den Frischkäse, Zucker und den Joghurt miteinander vermengen. Die Gelatine mit ein wenig Ananassaft erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäsemasse heben.

Anschließend die Masse auf dem Boden verteilen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Ananas und gehakte Pistazienkerne auf der Torte verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über den Früchten verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.