

# Tschirren's Ananas-Torte

**Bisquit** (für eine Springform von 26 cm Durchmesser)

2 Eigelb

3 Essl. Warmes Wasser

zusammen schaumig schlagen

100 gr Zucker

1 P. Vanillezucker

dazu rühren, kurz weiterschlagen

2 Eiweiss

50 gr Zucker

steif schlagen

dazu geben und weiter schlagen

75 gr Weissmehl

75 gr Epifin (Maisstärke)

3 gr Backpulver (= 1 gestrichener Kaffeelöffel)

mit der Eigelbmasse und dem Eiweiss

vorsichtig (!) mischen

Teig in die eingefettete und am Boden mit Backpapier ausgekleidete Backform füllen

Backen: Unter- und Oberhitze, vorgeheizt, 180 Grad, 20-25 Min.

## Füllung

2 grosse Dosen Ananas

40 gr Maizena

4 Scheiben Ananas für die Dekoration aufheben

Die anderen Scheiben in kleine Schnitze schneiden

Zusammen mit dem Saft in eine Pfanne geben

Maizena mit ein wenig Ananassaft (kalt) aufrühren und ebenfalls in die Pfanne geben

Unter Rühren aufkochen, bis ein dicker Pflüdi entsteht

Pfanne vom Herd nehmen, auskühlen lassen

## Dekoration

5 dl Vollrahm

2 P. Rahmhalter

1 P. Vanillezucker

zusammen steif schlagen

Ein paar Herzkirschen aus dem Glas

## **Die Torte vollenden**

Das ausgekühlte Bisquit in der Mitte quer halbieren

Ananaspfluder auf der unteren Hälfte verteilen

Mit der zweiten Hälfte zudecken

Die steifgeschlagenen Sahnmassage auf der Torte und am Rand grosszügig verteilen

Torte dekorieren mit Ananas und Herzkirschen

Torte kühl stellen

Mmmmmhhhh.... Sooo fein!

Familie Tschirren wünscht **e Guete !**