

## **PINA COLADA SÜDSEETRAUM**

Basisrezept für 26 cm Springform:

### **Für den Teig:**

2x 4 Eier  
2x 4 EL Zucker  
2x 1 Vanillezucker  
2x 4 EL gesiebttes Mehl  
2x 1 Gestr. TL Backpulver

Nach Belieben brauner Rum

### **Für die Kokoseinlage:**

4 Eiweiße  
1 Vanillezucker  
250g Puderzucker  
250 Kokosraspeln

### **Für die Creme:**

2 Vanillepuddingpulver  
700ml Ananassaft  
1 große Dose Ananas  
500g Mascarpone  
(Rumaroma nach Geschmack)

Vom Saft knapp 100 ml in einem kleinen Gefäß mit dem Puddingpulver und Zucker anmischen, den restlichen Saft zum kochen bringen und die Mischung mit einem Schneebesen zügig unterrühren. Nach kurzem aufkochen wegstellen und komplett abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben und in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Bei 180 Grad ca. 20 Min. backen. Der Boden wird in der Mitte abfallen, nach dem Abkühlen die Unebenheit oben wegschneiden und den Boden halbieren. Das Ganze zwei mal backen damit vier gleiche dünne Böden entstehen.

Eiweiße steif schlagen, Puderzucker und Vanillezucker untermixen und die Kokosraspeln. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glatt streichen und bei etwa 170-180 Grad ca 20 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

(Die übrig gebliebenen Eigelbe lasse ich im gesalzenen Wasser paar Minuten köcheln und zerbrösele sie über meinem Salat damit nichts verschwendet wird :-)

Ananasscheiben gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel dann nochmal im Küchentuch ausdrücken. In die Kalte Ananas-Puddingmasse den Mascarpone untermixen und die Ananaswürfel unterheben. Kalt stellen.

Die Böden nach Belieben mit Rum beträufeln, ansonsten mit Ananassaft. Dann abwechselnd Boden-Creme stapeln, den Kokosboden mittig platzieren VORSICHT! Der Kokosboden ist sehr empfindlich und bricht schnell! Ich hab dann noch etwas

Rum und Saft mit Lebensmittelfarbe gefärbt und die Kokossschicht damit beträufelt, ist aber kein Muss. Man kann dann entweder einfach den Kuchen rundherum mit der vorhandenen Creme bestreichen, dann ist es die einfache Variante oder eben eine separate einfache Buttercreme herstellen (Internet) und ihn mit Fondant überziehen. Der Deko sind keine Grenzen gesetzt. Den Sand macht man ganz einfach: Braunen und weißen Zucker mörsern ;-)

Übrigens braucht man nur die Mascarpone mit laktosefreier zu ersetzen um eine komplett laktosefreie Torte zu haben :-D

Gutes Gelingen!