



**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und *Sally*



**Exotische  
Kokos-Ananas-Torte**



# Zutaten

## Mürbeteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
65 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eigelbe  
1 Prise Salz

## Füllung

500 ml Milch  
50 g Stärke

100 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Dose Ananasscheiben

## Baiserhaube

3 Eiweiße  
Tipp: 1 Prise Salz  
100 g Zucker  
75 g Puderzucker  
1 TL Stärke  
150 g Kokosraspeln

🕒 35 Min. 🕒 40 Min. 🕒 Wartezeit: 60–120 Min.

### 1 Mürbeteig

Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker verrühren. Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Mehl zufügen und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Falls der Teig zu krümelig ist, etwa 1 EL kaltes Wasser zufügen. Den Teig zu einer Kugel rollen, abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### 2 Füllung

Etwas Milch in eine Rührschüssel füllen und mit Stärke und Eigelb verrühren. Restliche Milch aufkochen und dann sofort vom Herd herunterziehen. Zucker hinzufügen und kurz verrühren. Die heiße Milch nun zur restlichen Eier-Milch-Mischung gießen und gut verrühren. Die Zutaten zurück in den Topf gießen und unter Rühren vorsichtig aufkochen lassen und dann vom Herd herunterziehen. Die Ananasscheiben abgießen, in Stücke schneiden und mit dem Pudding verrühren.

### 3 Kuchen backen

Einen Backrahmen auf 26 cm Größe einstellen und auf ein Backpapier setzen. Den Mürbeteig in die Form hinein drücken und einen 2–3 cm hohen Rand ziehen. Den Pudding einfüllen, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 25 Minuten vorbacken.

### 4 Baiserhaube

Nach 10 Minuten mit der Verarbeitung der Baisermasse beginnen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker bei niedriger Stufe langsam einrühren und dann bei höchster Stufe weitere 5–10 Minuten rühren, bis die Baisermasse wieder steif und glänzend ist. Puderzucker und Stärke sieben und unterheben. 100 g der Kokosraspeln unterheben. Die Baisermasse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und mit einem Löffel Spitzen ziehen. Restliche Kokosraspeln auf den Kuchen streuen und den Kuchen im Ofen bei 150 °C Umluft für 15 Minuten weiterbacken. Der Kuchen ist fertig, sobald sich die Baisermasse trocken anfühlt. Nach dem Backen erkalten lassen und servieren.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

