

Rüebli Ananas Torte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

2 Springform (Ø 18 cm):

Für den Teig:

500 g Rüebli
200 g Rohzucker gemahlen
320 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
3 Eier
100 g Pekannüsse
200 g Ananas (aus der Dose)

Für das Cream Cheese Frosting:

120 g Butter, weich
450 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
100 g Puderzucker
30 ml Rahm (30% Fettanteil)

Dekoration:

1 P. Zuckerdekor (Flamingo-/Ananas-Mix)

1 Vorbereiten:

Die Böden von zwei Springformen (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Für den Teig:

Die Karotten schälen und reiben. Die geriebenen Rüebli etwas ausdrücken und den Saft in einer Schüssel auffangen. Die Pekannüsse fein hacken und die Ananasscheiben in ca. 1cm grosse Stücke schneiden.

In einer weiteren Schüssel die Eier und den Zucker mit Hilfe eines Mixers gut mischen.

In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Zimt gut mischen. Die trockenen Zutaten zur Zucker-Ei-Mischung hinzufügen und mit dem Mixer gut mischen. Dann die Karotten und die Ananasstücke hinzufügen und mit einem Spatel gut vermengen. Wenn der Teig zu dick ist, kann nun ein wenig vom Rübli-saft hinzugegeben werden.

- ③ Den Teig in zwei gleich grosse Teile teilen und auf die beiden vorbereiteten Springformen verteilen. Ca. 25 - 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

Wenn bei der Stäbchenprobe keine Teigreste mehr kleben bleiben, die Biskuits herausnehmen und auskühlen lassen.

Die beiden Biskuits auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

④ Für das Cream Cheese Frosting:

Während die Biskuits auskühlen, das Cream Cheese Frosting herstellen. Dafür in einer grossen Schüssel Butter und Frischkäse ca. 2 Minuten mit einem Mixer mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Vanillepaste, Puderzucker und Rahm hinzufügen und eine weitere Minute gut mischen.

Ca. 1/3 des Frostings zur Seite stellen. Damit das Biskuit nicht rutscht ein wenig Frosting auf einen Teller oder eine Tortenplatte streichen, das erste Biskuit darauf legen und mit Frosting bestreichen. Dann das zweite Biskuit darauflegen. Nun die komplette Torte mit Frosting bestreichen und mit Hilfe eines kleinen Spatels oder eines Teelöffels feine Streifen von unten nach oben ziehen. Am Schluss das zu Beginn zur Seite gestellte Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und dem Tortenrand entlang kleine Häubchen aufspritzen.

⑤ Dekoration:

Vor dem Servieren die Flamingo- und Ananas-Zuckerdekore nach Belieben darauflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Biskuits, in Frischhaltefolie eingepackt, können auch über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden und erst am Folgetag mit dem Frosting bestrichen werden.