

# Torte all'ananas

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



## 1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Una sac à poche con beccuccio a stella (Ø 8 mm).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

In una terrina mescolare i tuorli d'uovo e l'acqua con il frullatore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungervi poco a poco due terzi dello zucchero e lo zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Montare a neve ferma le chiare d'uovo, incorporare lentamente lo zucchero rimanente continuando a mescolare (alla velocità massima). Aggiungere le chiare montate a neve al composto dei tuorli. Mescolare farina, Epifin e lievito, setacciare il tutto e unire al composto mescolando delicatamente.

## Ingredienti:

### Stampo apribile (Ø 26 cm):

#### Pasta:

2 tuorli d'uovo  
3 c. da tavola d'acqua calda  
125 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
2 chiare d'uovo  
75 g di farina  
75 g di Epifin Dr. Oetker  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

#### Ripieno:

2.5 dl di succo d'ananas (lattina grande da 485g)  
25 g di Epifin Dr. Oetker  
20 g di zucchero  
1 tuorlo d'uovo  
3 di ananas sciroppato (scatola)  
1 chiaro d'uovo

#### Copertura:

2 dl di panna  
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker  
1 c. da tavola di zucchero a velo  
5 di ananas sciroppato (scatola)  
di Choco Mix Decor da cospargere Dr. Oetker

Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza, livellare e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Estrarre dal forno, togliere dallo stampo e far raffreddare.

### 3 Ripieno:

Misurare il succo d'ananas e se necessario aggiungervi acqua fino a raggiungere i 2,5 dl. Mescolare Epifin, zucchero e tuorlo d'uovo con 3 cucchiari da tavola di succo d'ananas. Portare a ebollizione il resto del succo in un pentolino. Togliere dal fuoco, unire il composto di Epifin e uovo e portare brevemente a ebollizione continuando a mescolare. Unire le 3 fette di ananas tagliate a pezzettini. Montare la chiara d'uovo e incorporarla subito alla crema ancora calda. Versarla in una terrina e farla raffreddare, mescolando di tanto in tanto.

Tagliare il pan di Spagna orizzontalmente in due parti. Posizionare il primo disco su una tortiera e spalmarvi uniformemente la crema una volta fredda. Sovrapporre delicatamente il secondo disco.

### 4 Copertura:

Montare la panna ben ferma con il fissante e lo zucchero a velo e spalmarne metà sui bordi e sulla parte superiore fino a ricoprirli completamente. Versare la panna rimasta nel sac-à-poche con beccuccio a stella. Guarnire a piacere la torta con fette di ananas, panna e le decorazioni al cioccolato.

#### Consiglio

- Per tagliare meglio il pan di Spagna, riporlo per una notte in frigorifero.