

## **Rezept: Eierlikör mit Ananas**

von Sacha Orzel-Schwill aus Velen

### **Zutaten für den Teig:**

125 g Mehl  
5 Eier  
250 g Puderzucker  
1 Päckchen Backpulver  
2 Päckchen Vanillezucker  
125 g Speisestärke  
200 ml Sonnenblumenöl  
250 ml Eierlikör

### **Zutaten für die Ananasfüllung:**

300 g frische Ananas (fein gewürfelt)  
150 g Gelierzucker  
1 Msp. gemahlener Zimt

### **Zutaten für die Eierlikörcreme:**

4 Eigelb  
100 g Zucker  
½ l Milch  
1 Vanilleschote  
10 Blatt weiße Gelatine  
500 ml Sahne 200 ml Eierlikör

### **Für die Dekoration:**

ca. 100 ml Sahne  
12 kl. Stückchen frische Ananas  
1 – 2 EL Haselnusskrokant

### **Zubereitung:**

Für den Teig Eier und Puderzucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Backpulver, Vanillezucker, Mehl und Speisestärke zugeben und bei niedriger Stufe verrühren. Öl und Eierlikör dazu gießen und zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten, den Teig hineingießen und ca. 45 Minuten backen (am besten eine Garprobe mit einem Holzstab machen). Anschließend auskühlen lassen.

Für die Ananasfüllung in einem Topf die Ananasstücke mit dem Gelierzucker und dem Zimt vermischen und 2 – 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend 2 – 3 Minuten aufkochen und abkühlen lassen.

Für die Eierlikörcreme die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker und Eigelb in einer Metallschüssel verrühren. Einen etwas kleineren Topf als die Schüssel zu einem Drittel mit Wasser füllen und für ein Wasserbad erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Mark und Schote in die Milch geben und aufkochen lassen. Die Schüssel mit der Eier-Zuckermischung auf den Topf mit dem kochenden Wasser setzen und die Mischung solange rühren, bis eine glatte weißliche Masse entsteht. Aufpassen, dass die Hitze nicht zu stark ist, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Die heiße aufgekochte Vanillemilch durch ein Sieb nach und nach zur Ei-Masse gießen und mit einem Kochlöffel verrühren. Wenn die ganze Milch in der Schüssel ist, die flüssige Masse mit dem Kochlöffel vorsichtig in Bewegung halten. Bis Ei-Masse und Milch sich verbunden haben, dauert es ein paar Minuten. Dann den Eierlikör nach und nach dazu gießen und vorsichtig einrühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und zur heißen Masse geben. Umrühren, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat.

Die Schüssel mit der Creme in eine etwas größere Schüssel mit Eiswasser setzen (aufpassen, dass kein Eiswasser in die Creme schwappt!) und die Creme immer wieder vom Rand nach innen rühren, so dass sich beim Abkühlen keine Klümpchen bilden. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen, so dass eine glatte Masse entsteht.

#### **Nun die Torte zusammensetzen:**

Den Tortenboden waagrecht durchschneiden. Die eine Hälfte auf eine Servierplatte setzen und einen variablen Tortenring darum spannen. Die Ananasfüllung mit ihrer Flüssigkeit darauf verteilen. Ein Drittel der Creme darauf streichen und den zweiten Tortenboden umgekehrt darauf setzen, so dass die glatte Seite nach oben zeigt. Etwas andrücken, die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen. Mit rotem Fruchtmarmelade (gekauft oder selbst gemacht) eine große Spirale auf die Oberfläche ziehen (selbst gemachtes Fruchtmarmelade in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen; wenn Sie es kaufen, nehmen Sie welches in einer weichen Flasche mit spitzem Ausguss). Mit einem Holzstab oder dem Zinken einer Gabel erst von außen nach innen zur Mitte und dann umgekehrt von der Mitte nach außen 12 Tortenstücke einteilen. Das ergibt ein hübsches Muster.

Die Torte für mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) zum fest werden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren einen Sahnetupfer auf jedes Stück setzen und darauf jeweils ein Stück frische Ananas. Die Mitte der Torte mit Haselnusskrokant bestreuen.

#### **Unser Tipp:**

Der Teig ist eigentlich ein Napfkuchenteig. Sie können ihn auch einfach in einer Gugelhupfform backen und mit Puderzucker bestreut servieren. Auch als Tortenboden bleibt er lange saftig, Sie können ihn gut ein oder zwei Tage im Voraus backen. Die Ananasfüllung kann nach dem Kochen heiß in Weckgläser gefüllt werden (wie Konfitüre) und hält sich so mehrere Monate.

Sie können die Torte vor dem Servieren auch rundherum mit Sahne einstreichen, dann brauchen Sie zusätzlich ca. 200 ml Sahne.

**Guten Appetit!**