

## Karibik Schnitten

42 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



### Zutaten:

#### Spezial-Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art  
100 g weiche Butter  
4 Eier (Größe M)  
½ l Wasser

#### Ananascreme:

375 ml Milch  
100 g Butter  
150 g Zucker  
70 g Weizengrieß  
200 g Kokosette  
250 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottananas  
1 EL Rum (38 %)  
1 EL Kokoslikör  
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
½ l flüssiges Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Zum Belegen und Verzieren:

450 g Kompottananscheiben  
150 g kakaohaltige Fettglasur (in der Backmischung enthalten)

### 1 Spezial-Sandmasse:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 2 Den erkalteten Kuchen mit einem Backrahmen umstellen.

### 3 Ananascreme:

Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Grieß und Kokosette einrühren. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen; dabei einige Male umrühren. Ananas mit Rum und Likör vermischen und unter die abgekühlte Grießmasse rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, erwärmen und unterrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben. Die Creme auf den Kuchen streichen und das Ganze ca. 1 Std. kalt stellen.



④ **Zum Belegen und Verzieren:**

Den Kuchen mit Ananasscheiben belegen. Die Glasurenbeutel ca. 10 Min. über Dampf (Wasserbad) erwärmen, in ein Spritztüchchen füllen und den Kuchen damit verzieren.

