

# Torte mit Ananas-Pudding-Füllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 80 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

150 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g weiche Butter

### Frucht-Füllung:

340 g Kompottananascheiben  
100 ml Weißwein  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar  
2 gestr. EL Zucker  
Kompottsaft

### Pudding-Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
800 ml Milch  
150 g Crème fraîche

### Zum Verzieren:

350 g Dr. Oetker Rollfondant  
weiß  
100 g Dr. Oetker Dekor Fondant  
bunt (grün)  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß  
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

## 1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

#### 4 Frucht-Füllung:

Die Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und den Fruchtsaft dabei auffangen. Vom Fruchtsaft 100 ml abmessen und mit Wein auffüllen. Tortengelee mit Zucker in einen Kochtopf geben und nach und nach die Flüssigkeit einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Die Ananasstücke unterrühren und so auf dem Tortenboden verteilen, dass ein 1 cm breiter Rand frei bleibt.

#### 5 Pudding-Füllung:

Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen, das Crème fraîche einrühren und auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenoberteil darauflegen und leicht andrücken. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

#### 6 Zum Verzieren:

300 g vom weißen Fondant zwischen zwei Gefrierbeuteln zu einem Kreis (ca. 30 cm Ø) ausrollen und die Torte damit eindecken. Übrigen weißen Fondant mit grünem Fondant miteinander verkneten und zwischen einem Gefrierbeutel so ausrollen, dass ein Dreieck mit einer Höhe von ca. 15 cm ausgeschnitten werden kann. Das Dreieck als Tanne auf die Torte legen. Aus den Resten einen Baumstamm schneiden und kleine Tannen (max. 5,5 cm hoch) ausstechen. Diese mit Zuckerschrift an den Tortenrand kleben. Den Christbaum mit Zuckerschrift und Perlen beliebig verzieren.