

# ANANASTORTE

## Zutaten:

### Für den Boden:

200g Mehl  
80g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Backpulver

### Für den Belag:

80g Butter  
200g Zucker  
2 EL gem. Mandeln  
1kg 20%igen Quark  
1 Pk Vanillezucker  
1 Pk Orangeback  
1 Pk Zitroback  
8 Blatt Gelatine  
1/8 l Ananassaft  
525g Schlagsahne  
800g Ananas aus der Dose  
½ Pk Backpulver  
50g geh. Pistazien

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. 80g Zucker, das Ei und das Backpulver hinzugeben. Den Teig mit einem Rührgerät gut durchkneten. Den Teig ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.  
Den Teig auf einer gefetteten und mit den Mandeln ausgestreuten Springform ausrollen. Den Boden mehrmals einstechen.  
20min bei 180 Grad backen.

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, Orange- und Zitroback verrühren. Die Gelatine einweichen.  
Die eingeweichte Gelatine im erwärmten Ananassaft auflösen und unter die Quarkmasse rühren.  
400ml Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen und die Ananasscheiben belegen. Die Quarkmasse darauf verteilen und fest werden lassen, mit gebackenen Boden abdecken. Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Torte stürzen und verzieren.

Torte kann auch ganz gewöhnlich mit Biskuitteig hergestellt werden.