

Topfen Ananas Tarte



Die Sonne ins Herz bringt diese Topfen Ananas Tarte, die nach Urlaub, Sommer und Sonnenschein schmeckt - karibisches Feeling inklusive. Sie ist ziemlich schnell gemacht und kommt Dank der Bananen ganz ohne Zucker aus, wenn ihr es nicht ganz süß haben wollt. Der

Saft der Zitrone gibt der Topfen Ananas Tarte dann auch noch den optimalen Frischekick! Probiert es, es lohnt sich :-)

Du brauchst dafür:

- 1 Zitrone
- 5 reife Bananen
- 80 g Butter
- 180 g Mehl
- 70 g geriebene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 250 g Topfen
- 60 g Kokosflocken
- 250 ml Schlagobers
- ½ Ananas
- 1 Orange
- Eine handvoll geriebene Schokolade

Und so geht´s:

- Quiche- oder Tarteform einfetten
- Zitrone pressen
- Ananas waagrecht halbieren, schälen, den Strunk rausschneiden und in dünne Stücke schneiden
- Schlagobers steif schlagen
- Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- 1 Banane schälen und mit der Gabel zerdrücken
- Mehl, Butter, Mandeln, Salz und Banane mit dem Knethacken bröselig kneten und dann händisch zu einem glatten Teig kneten
- Den Teig in die Form geben und bis zum oberen Rand festdrücken
- 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen
- Bananen mit ca. der Hälfte des Zitronensafts bestreichen
- 2 Bananen schälen und mit der Gabel zerdrücken

- 2 Eier trennen
- Die 2 Eidotter mit einem ganzen Ei, Topfen, Zitronensaft, Kokosflocken, Rumaroma und 1,5 EL Mehl miteinander verrühren
- Schlagobers unterheben
- Nun die Masse auf den Teig mit den Bananen geben und verstreichen
- Ananas auf der Masse gleichmäßig auflegen
- Im Backrohr für 15 Minuten backen
- Anschl. die Temperatur auf 180 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere 30 Minuten backen
- Schokolade über die Tarte reiben
- Orange heiß waschen, trocknen und die Schale über die Tarte reiben
- Tarte auskühlen lassen und servieren