

ZUTATEN

KUCHEN

200g weiche Butter
200g Zucker
4 Eier
150ml Kokoscreme
1/2 Zitrone
220g Mehl
50g Speisestärke
1 Pkg. Backpulver
Prise Salz
100g Kokosraspel
400g Ananas Stücke aus der Dose
(zum Beispiel von Del Monte®)

CREME

250ml abgetropfter Ananas Saft von den Dosen-Ananas
400ml gesüßte Kondensmilch
250ml Kokoscreme
6 Blatt Gelatine
250ml Sahne

DEKORATION

7 Scheiben Ananas aus der Dose
(zum Beispiel von Del Monte®)
7 Kirschen
30g Kokosraspeln

PINA COLADA BLECHKUCHEN

REZEPT FÜR: 30 X 20CM FORM
DAUER: 5 STUNDEN 15 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 4 STD 45 MIN

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Kuchen weiche Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Eier nach und nach zugeben und Kokoscreme, sowie Saft der Zitrone unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Salz und Kokosraspeln vermischen und zum Teig geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren. Ananas aus der Dose in ein Sieb fallen lassen, den Saft dabei auffangen (!). 200g der Ananas klein hacken und in den Teig einrühren. Teig anschließend in ein mit Backpapier ausgelegtes 30 x 20cm Backblech gießen und glatt streichen. Im Ofen zunächst 10 Minuten backen. Nach dieser Zeit ein Stück Alufolie darauf legen und weitere 20 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten herunterkühlen lassen

3. Nun Ananassaft, gesüßte Kondensmilch und Kokoscreme vermischen. Beiseite stellen

4. Den Kuchen an den Rändern lösen und mit einem Ruck auf ein Brett stürzen. Mit einem Backrahmen umranden und mehrere Löcher mit dem Ende eines z.B. Kochlöffels drücken. 1/3 der Ananas-Kondensmilch-Kokoscreme-Mischung auf den Kuchen verteilen und kurz einziehen lassen. Die restlichen 200g Ananas Stücke in die eben gedrückten Löcher drücken und Kuchen komplett auskühlen lassen

5. Für die Creme Sahne steif schlagen. 3 EL abheben und Beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach 5 Minuten ausdrücken. In einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auflösen lassen und etwas Ananas-Kondensmilch-Kokoscreme-Mischung zugeben. Gut verrühren und Gelatine zur restlichen Mischung geben. Gut verrühren! Anschließend steife Sahne unterheben, alles zu einer glatten Masse rühren und auf den Kuchen mit Backrahmen gießen. Glatt streichen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

6. Anschließend Kuchen aus dem Rahmen lösen und die Seiten des Blechkuchens schmal abschneiden - so sieht man die Ebenen direkt auf den ersten Blick. Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten und Beiseite stellen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ananasscheiben auf dem Kuchen platzieren und in jedes Loch einen Tupfer Sahne spritzen. In die Mitte des Tupfers die Kirsche setzen und alles mit gerösteten Kokosraspeln abrunden. Kühl mit euren Liebsten genießen

