

Крем-пита с ананас

Сочна крем-пита с ананас

about 8 парчета (/парченца)



up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

200 г пшеничено брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
50 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
4 капки есенция лимон Dr.Oetker
1 бр. яйца
75 г масло

Крем:

260 г ананаса отцедено тегло (1 консерва с парченца)
1 пак. Премиум пудинг със смяна шушулка бурбонска ванилия Dr.Oetker
40 г захар
300 мл прясно мляко
200 г сметана (течна)

Бадемова смес:

30 г масло
50 г захар
100 г сметана (течна)
100 г бадеми (настъргани)

Украса:

100 г млечен шоколад

1 Тесто:

Пресейте брашното и бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и ги разбъркайте с миксер, първо на най-ниска, а после най-висока степен до получаването на гладко тесто. Разстелете 2/3 от тестото върху предварително намаслена форма за торта (Ø 26 cm). Останалото тесто разточете на руло и го прилепете около блата на около 3 cm височина, притискайки го към пръстена на формата, за да оформите „стена“.

2 Пудинг крем:

Изсипете консервата в сито, докато парченцата ананас се отцедят напълно. Пригответе пудинга Гала според указаниято на гърба на опаковката с млякото, сметаната и захарта и разстелете върху блата. Отгоре разпределете парченцата ананас.

3 Бадемова маса:

Загрейте на слаб огън в тенджера маслото, захарта и сметаната като разбърквате постоянно. Оставете да заври за кратко, бъркайки добавете внимателно бадемите и оставете да ври около 2 мин. С получената гореща смес покрийте парченцата ананас. Печете сладкиша в долната половина на предварително загрята фурна на 170°C на горен и долен нагревател или на 150°C при нагорещен въздух около 60 мин.

След изпичане отстранете пръстена на формата, отделете блата от основата на формата, но оставете да се охлади върху нея.

4 Украса:

Направете шаблони с различни мотиви и поставете хартия за печене върху тях. Начупете кувертюра на едри парчета, разтопете го на водна баня и след като леко се охлади го напълнете в полиетиленово пликче. Отрежете едно ъгълче на торбичката и с разтопения шоколад очертайте контурите на шаблона, след което запълнете вътрешността му. Оставете фигурките да се охладят и ги поставете върху сладкиша. С част от разтопения шоколад може да изпишете и послание.

recipe.tip.from.the..

- Може да пригответе сладкиша най-много ден преди сервиране.