

Ananas-Kokos-Pie

Zeit gesamt
1h 35min



Zubereitungszeit
1h 9min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Puderzucker	150 g
Kokosnussöl	40 g
Butter	60 g
Weizenmehl, Type 405	210 g
Eier	1 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Salz	
Ananas	600 g
Speisestärke	40 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	4 TL
Kokosraspel	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Tarteform, Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine, Ananasschneider, Silikonmatte

1. Mürbeteig

Gib 70 g Puderzucker mit dem Kokosöl und der Butter in eine Rührschüssel und verknete die Zutaten kurz miteinander. Gib das Mehl, Ei, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Salz dazu und knete die Masse zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Forme ihn zu einer Kugel, drücke sie flach auf einen Teller und stelle den Teig abgedeckt für etwa 45 Min in den Kühlschrank.

2. Ananas-Marmelade-Füllung

Schäle die Ananas und püriere sie fein. Gib das Ananaspüree mit 80 g Puderzucker und der Stärke in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Koche den Pudding unter Rühren für 1-2 Minuten, fülle ihn dann in einen Teller um und lasse ihn abgedeckt abkühlen.

3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

4. Pie füllen und backen

Kniete den Teig kurz durch und rolle ihn aus. Streue zum Ausrollen etwas Kokosraspel oder Mehl auf deine Silikonmatte. Fette die Tarteform mit Backtrennspray und kleide sie mit dem Teig aus. Schneide den Rand glatt ab. Übrigen Teig kannst du in den Boden der Form drücken. Röhre den Ananaspudding durch und fülle ihn auf die Tarte. Bestreue den Pudding nach Belieben mit Kokosraspeln und backe die Tarte im vorgeheizten Ofen im unteren Einschub bei 170 °C O/U für etwa 35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

5. Dekoration

Schlage die Sahne mit 1 TL Vanilleextrakt und San-apart steif. Löse die Tarte aus der Form und setze sie auf eine Tortenplatte. Streiche die Sahne darauf und dekoriere die Creme mit Kokosraspeln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g