



Vanille-Ananas-Tarte mit Crème Fraîche Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Zutaten (für Form mit 22 Zentimetern Durchmesser):

Für den Hefeteig

45 g Milch
5 g Hefe
60 g Mehl
15 g Butter
1 Eigelb
15 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Vanillecreme

150 g Milch
60 g Sahne
30 g Zucker
1 Prise Salz
Vanille-Zucker (oder das Mark einer halben Vanilleschote 14 Tage lang in Vanillezucker eingelegt)
45 g Milch
15 g Weizenstärkemehl
1 Eigelb

Für die Rahmmasse

200 g Crème Fraîche „light“ oder Sauerrahm
1 großes Ei
2 Eigelbe
50 g weiche Butter
40 g Schichtkäse
30 g Weizenstärkemehl
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone

Für den Guss

60 g Butter
2 Eigelbe
30 g Zucker

Für den Ananas-Belag

100 g Zucker
200 g Wasser
1 kleine Ananas

Dekor

1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

Hefeteig: Aus lauwarmer Milch, der Hefe und einem Teil des Mehles einen Hefeansatz herstellen – 15 Minuten gehen lassen. Butter, Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale glatt arbeiten, Hefeansatz und restliches Mehl zugeben und zu einem Hefeteig verarbeiten. Den Formboden fetten und den Hefeteig darauf verstreichen – nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Vanillecreme: Für die Vanillecreme Milch, Sahne, Zucker, Salz und Vanille zum Kochen bringen. Milch, Weizenstärkemehl und Eigelb glatt rühren. Die Milch von der Herdplatte nehmen und mit der angerührten Masse schnell verrühren. Unter ständigem Rühren kurz wieder auf 80 Grad erhitzen und zur „Rose“ abziehen – anschließend kalt stellen.

Rahmmasse: Die kalte Vanillecreme mit dem Stabmixer glatt rühren. Alle anderen Zutaten mischen und die Vanillecreme unterrühren. Die Masse auf dem Hefeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

Guss: Für den Guss die Butter schmelzen. Eigelbe und Zucker glatt rühren, die flüssige, nicht zu heiße Butter dazugeben. Den Guss nach 25 Minuten Backzeit großzügig auf dem Kuchen verteilen, weitere 10 bis 15 Minuten backen.

Ananas-Dekor: Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Zucker und Wasser aufkochen. Die Ananasscheiben zugeben, zwei bis drei Minuten köcheln lassen, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die ausgekühlte Torte mit einem geraden Messer aus der Form lösen und die Ananasscheiben fächerartig darauf verteilen und mit frischer Minze dekorieren. Vor dem Servieren die Torte mit etwas Puderzucker besieben.