



Piña Colada tårta

Receptet på den här tårtan är inspirerad av den kända drinken med samma namn, och har en kokosbotten fylld med kokos och ananas och är toppad med ananasgelé. Tårtan är dekorerad med ananasblommor som du enkelt gör av torkad ananas.

12 bitar  Lite träning krävs  up to 180 Min.



1 Sätt ugnen på 200 °C över- och undervärme.

2 Kokosbotten:

Vispa ägg, socker och vaniljsocker skummande och luftigt med en elvisp i 4-5 minuter. Tillsätt vatten och vispa samman ordentligt. Sikta vetemjöl och bakpulver i äggsmeten, tillsätt kokosmjöl och vatten och vänd runt. Häll smeten i en smord springform på 24 cm i diameter, använd gärna bakpapper i botten, och grädda tårtbotten i 18-20 minuter nederst i ugnen. Känn efter med kaksticka om kakan är färdigräddad. Stickan ska vara torr när du drar upp den från kakan. Om kakan får för mycket färg i ugnen kan du lägga en bit folie över medan den gräddas färdigt. Låt tårtbotten svalna helt på ett galler.

Ingredienser:

Kokosbotten:

2 st ägg M/L
75 g strösocker
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
40 g vetemjöl
0,25 tsk Dr. Oetker Bakpulver
40 g kokosmjöl
1 msk vatten

Fyllning:

1 Förp. ananas på burk i skivor eller bitar. 100 g ska användas, spara spadet till gelén
4 dl kokosmjölk (inte light)
1 burk kondenserad mjölk
2 tsk Dr. Oetker Romarom
7 st Gelatinblad
4 st äggvitor

Gelé:

2 dl ananasspad från burken med ananas
1 tsk Dr. Oetker gelfärger gul
3 st Gelatinblad

Dekoration:

1 st färsk ananas
Dr. Oetker Silver Pearls chocolate
1 Förp. Dr. Oetker Baking Glue eller
Dr. Oetker Kristyr
kokosflagor

3 Fyllning:

Klä en springform eller tårtring i plastfolie. Lägg kokosbotten i formen. Mixa den avrunna ananassen till en puré. Bred purén över kokosbotten. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i ca 5 minuter. Blanda kokosmjölk och kondenserad mjölk i en skål. Krama ur vattnet ur gelatinbladen och smält dem tillsammans med romarom antingen i micro eller i en liten kastrull på spisen. Häll 3 msk av mjölkblandningen över de smälta gelatinbladen. Häll därefter gelatinbladen över till skålen med mjölkblandningen. Vispa äggvitorna styva och vänd försiktigt ned dem i smeten i två omgångar. Häll smeten över tårtbotten. Ställ formen i kyl tills fyllningen har satt sig, ca 2-4 timmar.

4 Gelé:

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 minuter. Smält gelatinbladen tillsammans med 3 msk av ananassaften, antingen i micro eller i en liten kastrull på spisen. Under tiden blandas gelfärgen i 1 msk av ananassaften. Färg och gelatinblad blandas därefter med resten av den rumsvarma ananassaften. Häll försiktigt gelén över tårten. Ställ i kylskåp tills gelén har stelnat.

5 Dekoration:

Skär av toppen på ananassen. Skär ananassen i så tunna skivor som möjligt, en mandolin kan vara till bra hjälp. Lägg skivorna på en bakpappersklädd plåt och grädda i ugnen ca 25 minuter i 125 °C över-och undervärme. Ta sedan ut ananassen och vänd på skivorna och fortsätt grädda dem ytterligare 25 minuter i samma temperatur. I stället för ugnen kan du använda micro, då tar du en skiva i taget i någon minut tills den är mjuk. Lägg de mjuka ananasskivorna i en liten muffinsform av metall. Torka dem i ugnen i 50 °C varmluft i 4-8 timmar. Låt de svalna helt. Sätt lite baklim i mitten av en ananasskiva och dekorera med Chocolate Silver Pearls, låt torka (Om baklimmet är hårt, värm det i varmt vatten innan användning). Dekorera botten av tårten med kokosflarn. På toppen av tårten placerar du ananasblommorna.

**Tip from the Test Kitchen**

- Tårten och ananasblommorna kan med fördel förberedas dagen innan. I så fall, spara dekorationen tills det är dags att servera.