

PEKANNUSS-CREMETORTE

GRÖßE: 1 Torte á 22 cm Ø | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 50 Min. | **BACKZEIT:** 25 - 30 Min.
LAND: USA | **SCHWIERIGKEIT:** mittel



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Natron
- 3 Eier, verquirlt
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Pekannüsse, grob gehackt
- 3 vollreife Bananen (ca. 400 g)
- 80 g Ananasstücke (Dose)
- 4 EL Ananassaft (Dose)

FÜR DIE CREME:

- 400 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 175 g Doppelrahm-Frischkäse
- 5 Tropfen Vanille-Aroma

FÜR DIE DEKO:

- einige gehackte Pekannüsse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180° C vorheizen. 3 Springformen á 22 cm Ø vorbereiten: Einfetten und Böden mit Backpapier auslegen.
2. Trockene Zutaten in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten für den Teig zufügen und alles mit einem Holzlöffel vermengen.
3. Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und 25 - 30 Min. backen.
4. In der Form abkühlen lassen, dann stürzen und erkalten lassen.
5. Für die Creme Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Frischkäse, Butter und Aroma zufügen und alles mit einem Handrührgerät cremig hell aufschlagen.
6. Unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und 2. Boden aufsetzen. Leicht andrücken und wiederholen.
7. Die Oberfläche des 3. Bodens mit der restlichen Creme einstreichen und glätten. Der Rand der Torte bleibt frei.
8. Oberfläche mit gehackten Pekannüssen bestreuen und dekorieren.
9. Torte einige Std. kühl stellen, damit die Creme anzieht und sich das Aroma entfalten kann.

Tipp: Die Torte schmeckt gut gekühlt am besten.