

... > Spezielles > Festlich




Süßes Türmchen mit fruchtigem Krönchen



aus der Sendung „Das perfekte Dinner“ auf VOX vom 22.01.21

☆☆☆☆☆ 0 (0 Bewertungen)

 1 Kommentar

 120 Min.  normal  17.01.2021

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

5



Portionen

Zutaten für den Biskuitteig:

4 Ei(er), Größe L

150 g Zucker

150 g Mehl

2 Msp. Backpulver

Zutaten für die Schokoladencreme:

300 g Schokolade

6 Ei(er)

120 g Zucker

400 g Sahne

Zutaten für das Ananas-Pesto:

1 Ananas

100 ml Erdnussöl oder Sesamöl

40 g Kokosflocken

4 cl Kokoslikör

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 2 Stunden

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 4 Stunden 50 Minuten

Den Backofen auf 170 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker mind. 5 Minuten aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben.

Die Masse auf dem Backblech verteilen und 15 Minuten auf der unteren Schiene backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker über einem Wasserbad verrühren und zur Rose abziehen. Die geschmolzene Schokolade in die Mischung einfließen lassen und dann alles 30 Minuten abkühlen lassen. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Aus dem Biskuitteig je Turm 3 Kreise ausstechen. In einen Backring einen Biskuitboden legen, dann mit Schokocreme auffüllen, dann den zweiten Boden, dann wieder Schokocreme und mit einem Biskuitboden abschließen. Vier Stunden kalt stellen.

Für das Pesto die Ananas schälen, fein würfeln und mit den weiteren Zutaten vermengen. Für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren den Turm aus dem Ring lösen und das Ananas-Pesto auf den Türmchen verteilen.

Dieses Rezept hat Steffen in der Sendung „Das perfekte Dinner“ – Tag 5 aus Stuttgart - am Freitag, dem 22.01.21, als Nachspeise zubereitet.

Rezept von

DasperfekteDinner

Weitere Rezepte von DasperfekteDinner

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.01.2021 18:29

Leli2304

Ein super leckeres und eigentlich auch recht einfaches Rezept! Ich habe das Ganze zusätzlich mit weisser statt dunkler Schokolade probiert, schmeckt auch hervorragend :-)

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[auflauf rezepte](#), [broccoli-kartoffel-auflauf rezepte](#), [falafelwraps rezepte](#), [grillkartoffeln rezepte](#), [maracujatorte rezepte](#), [marzipanlikör rezepte](#), [nougattorte rezepte](#), [obazda rezepte](#), [rettich rezepte](#), [tassenkuchen rezepte](#)