

Zutaten für eine runde 24er Backform:

Fruchtschicht:

50 g Butter
120 g braunen Zucker
1 Dose Ananasscheiben
Cocktailkirschen/Kandierte Kirschen

Kuchenteig:

200 g Weizenmehl glatt (in AT W480, in D 405er)
¾ Pkg. Backpulver (=12 g) Backpulver
Prise Salz
125 g Butter auf Zimmertemp.
180 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Extrakt, Paste oder Vanillezucker)
3 Eier Gr. M, getrennt
120 ml Milch auf Zimmertemp.



Zubereitung:

- 1) Lasst die Ananasscheiben und die Kirschen gut abtropfen.
- 2) Heitzt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Belegt den Boden (und am besten auch die Seiten) einer 24er Springform mit Backpapier.
- 3) Fruchtschicht: Gebt Butter und braunen Zucker in einen Topf und schmelzt sie bei mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9). Wenn die Masse Blasen wirft (leicht schaumig wird), nehmt sie vom Herd, füllt sie in die Form um und verteilt sie.
- 4) Legt die Ananasscheiben und Kirschen, wie im Video gezeigt, darauf.
- 5) Mixt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 6) Vermischt Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel.
- 7) In einer Rührschüssel mixt ihr die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillepulver cremig. Fügt die Eigelbe, eines nach dem anderen, hinzu.
- 8) Gebt die Mehl-Mischung und die Milch abwechselnd zur Butter-Mischung dazu.
- 9) Zum Schluss kommt der Eischnee in 3 Touren dazu: die erste zügig, um den Teig aufzulockern, jede weitere langsamer und behutsamer.
- 10) Füllt den Teig in die Springform um und backt ihn bei 175 Grad ca. 45-50 min. Macht die Stäbchenprobe. Wenn der Zahnstocher sauber aus dem Teig gleitet, ist der Kuchen fertig.
- 11) Nehmt ihn aus dem Ofen, lasst ihn ca. 5 min auskühlen und entfernt den Rahmen der Springform. Stürzt ihn vorsichtig auf einen Servierteller mit der Unterseite nach oben. Lasst ihn vollständig auskühlen und serviert ihn am besten zusammen mit einer Portion Sahne.

Sastojci za okrugli kalup promjera 24 cm:

Voćni sloj:

50 g maslaca
120 g smeđeg šećera
1 konzerva koluta ananasa
koktel trešnje/kandirane trešnje

Biskvit:

200 g glatkog pšeničnog brašna (u AT tip W480, u D 405)
 $\frac{3}{4}$ kesice praška za pecivo (=12 g)
prstohvat soli
125 g maslaca na sobnoj temp.
180 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, pasta ili vanilin šećer)
3 jaja veličine M, odvojena
120 ml mlijeka na sobnoj temperaturi.



Priprema:

- 1) Ostavite kolute ananasa i trešnje da se dobro ocijede.
- 2) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Dno (a po mogućnosti i strane) kalupa obložite pek papirom.
- 3) Voćni sloj: Stavite maslac i smeđi šećer u šerpu i otopite na srednjoj vatri (5. stepen od 9). Ako smjesa počne puštati mjehuriće (postaje pjenasta), skinite je sa šporeta, ulijte u kalup i raspodijelite.
- 4) Na taj sloj redajte kolute ananasa i trešnje, kao prikazano u videu.
- 5) Bjelanjke i prstohvat soli umutite u čvrsti snijeg.
- 6) Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i so u jednoj posudi.
- 7) U posudi za miješanje kremasto umutite omekšali maslac, šećer i vaniliju u prahu. Umiješajte jedan po jedan žumanjak.
- 8) Naizmjenično dodajte suhe sastojke i mlijeko u smjesu od maslaca.
- 9) Snijeg od bjelanjaka dodajte u 3 ture: prvu brzo kako bi „omekšala“ tijesto, koje je jako gusto, a svaku sljedeću laganije i pažljivije.
- 10) Izlijte tijesto u kalup i pecite na 175 stepeni oko 45-50 minuta. Provjerite čačkalicom da li je gotov.
- 11) Izvadite kolač iz rerne, pustite da se ohladi oko 5 minuta i izvadite iz kalupa. Pažljivo okrenite naopako na tanjir za serviranje. Pustite da se potpuno ohladi i najbolje ga poslužite uz porciju šlaga.