

Diplomatentorte



Zutaten

200 g Butter
170 g Zucker
4 Ei(er)
170 g Nüsse, gemahlen
1 TL Zimt
65 g Mehl
3 TL Backpulver
3 Becher Sahne
3 Pck. Sahnesteif
6 TL Puderzucker
6 Scheibe/n Ananas, aus der Dose
1 Tasse Schokoladenraspel

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten (von Butter bis Backpulver) einen Rührteig herstellen. Den Teig in eine Springform füllen und bei 175°C ca. 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Eine dünne Schicht vom Kuchen abschneiden und zerbröckeln. Die Schokorasfel dazugeben und vermischen.

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die abgetropften Ananasscheiben sehr klein schneiden (je kleiner umso besser!) und unter die Sahne heben.

Den Boden mit dem Springformrand wieder umsetzen, die Ananassahne darauf geben. Die Krümel ebenfalls darauf und leicht andrücken.

Vor dem servieren den Springformrand wieder entfernen