Pina Colada No-Bake Torte



Von Kuchenfee

Meine Lieben,

heute entführe ich euch in die Karibik – und das ganz ohne Flugticket! Mit dieser traumhaft erfrischenden No-Bake Pina Colada Torte zaubert ihr euch ein Stück Urlaubsparadies direkt auf den Kaffeetisch. Das Beste daran? Der Ofen bleibt aus, perfekt für heiße Sommertage!

Was euch erwartet:

Diese Torte ist meine Interpretation des beliebten Cocktail-Klassikers in Kuchenform. Ein knuspriger Kokos-Keksboden trifft auf eine herrlich cremige Ananas-Füllung, die durch ihre luftig-leichte Textur besticht. Die Kombination aus fruchtiger Ananas und exotischer Kokosnote macht diese Torte zu einem echten Sommerhit!

Kleine Tipps aus meiner Backstube:

• Verwendet für die Füllung unbedingt Ananas aus der Dose statt frische Früchte. Die Enzyme der frischen Ananas reagieren leider nicht gut mit der Sahne und können einen bitteren Geschmack verursachen.

• Wer es noch kokosiger mag: Ersetzt einen Teil oder die gesamte Crème fraîche durch cremige Kokosmilch aus der Dose.

• Die Torte gelingt am besten, wenn ihr sie über Nacht im Kühlschrank durchziehen lasst. Mindestens 4 Stunden sollten es aber auf jeden Fall sein.

• Ich verwende gerne eine 22cm Springform für eine höhere Torte, aber das Rezept ist ursprünglich für eine klassische 26er Form gedacht.

Deko-Tipp:

Ich liebe ja eine schöne Garnitur – hier habe ich mich für einen Kokosrand und ein paar hübsche Sahnetupfen entschieden. Aber auch ohne aufwendige Deko ist diese Torte ein absoluter Hingucker! Eine simple Kokosraspel-Garnitur und ein paar Ananasscheiben tun es auch.

Diese No-Bake Pina Colada Torte ist mein absoluter Sommerfavorit, wenn es draußen zu heiß zum Backen ist. Sie ist erfrischend, cremig-luftig und bringt garantiert jeden zum Staunen. Perfekt für Sommerfeste, Grillpartys oder einfach als köstliche Erfrischung an heißen Tagen.

Also, schnapp dir die Zutaten und lass uns gemeinsam ein Stück Karibik zaubern! Ich bin schon super gespannt auf deine Ergebnisse – lass mir gerne einen Kommentar da, wie dir die Torte geschmeckt hat!

Eure Kuchenfee Lisa 🧚✨

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**4 Std.**	**n/a**	**4 Std. 20 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

200 g	Kekse
3 EL	Kokosraspeln
120 g	Butter
2 Blatt	Agartine

CREME

1 Dose	Ananas
75 g	Zucker
400 ml	Sahne
	eiskalt
500 g	Creme Fraiche

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel
- Spritzbeutel
- Gummilippe

Zubereitung

01 Kokosflocken in einer trockenen Pfanne einige Minuten rösten, Hitze ausstellen, Butter dazu geben. Kekse fein zerbröseln & zur Kokos-Butter geben. Alles gründlich verrühren und in eine Springform geben die mit Backpapier ausgelegt wurde. Alles gleichmäßig verteilen und fest andrücken.

02 Ananas abgiesen & in kleine Stücke schneiden, Saft auffangen und bei Bedarf auf 200 ml Flüssigkeit durch Leitungswasser aufstocken.

03 Die Agartine im Saft 2 Minuten aufkochen. Zucker dazu geben. Etwas abkühlen lassen.

04 Sahne mit Creme Fraiche aufschlagen. Die Ananasstücke unterheben.

05 Ein paar Esslöffel zur Agartine Flüssigkeit geben und schnell verrühren. Jetzt die angeglichene Agartine zur Sahne geben und zügig verrühren.

06 Alles in die Form geben, glatt streichen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.