



PINEAPPLE POKE CAKE

für eine rechteckige Backform (35x24 cm) oder eine 26er Springform

Zutaten Teig 400g Mehl 150g Zucker 1 Pk Backpulver 1 Pk Vanillezucker 4 Eier, zimmerwarm 150ml Öl 150ml Limonade mit Sprudel 1 Dose Ananas	Ingredients Batter 3 cups flour 2 cups sugar 1 tbsp baking powder 1 tsp vanilla extract 4 eggs, room temp. 1 cup oil 1 cup sparkling lemonade 1 can pineapple
Zutaten Pudding 250ml Milch 200ml Sahne 50ml Ananassirup (Dose) 40g Speisestärke 3 EL Zucker	Ingredients Pudding 1 cup milk 1 cup heavy cream 1/4 cup pineapple syrup (can) 1/4 cup starch 3 tbsp sugar
Zutaten Topping 250g Mascarpone 200ml Sahne 1 Pk Sahnesteif 2 Pk Vanillezucker Dosenananas	Ingredients Topping 1 1/2 cups mascarpone 1 cup whip cream 1 tbsp cream stabilizer 2 tbsp sugar canned pineapple

Da frische Ananas in Kombination mit Milchprodukten und Hitze bitter werden kann, ist hier nur Dosenananas möglich.

Since fresh pineapple reacts to dairy products and heat and becomes bitter, you can only use canned pineapple here.

Zubereitung Teig

- 1. bis auf Ananas alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermischen**
- 2. den Sirup aus der Dose auffangen beim Abgießen und 3 Ananasringe kleinschneiden und unter den Teig heben**
- 3. die Backform fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen**
- 4. bei 180°C für circa 45-50 min (Stäbchenprobe)**

Zubereitung Pudding

- 1. 5 EL der Milch und Stärke vermischen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind**
- 2. die restliche Milch mit Sahne, Sirup aus der Dose und Zucker im Topf aufkochen**
- 3. bei ständigem Rühren die Stärke hinzugeben und von der Hitze nehmen**
- 4. mit Frischhaltefolie bedecken, damit keine Haut entsteht und auskühlen lassen**

Zubereitung Topping

- 1. die Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und unter die Mascarpone heben**
- 2. Vanillezucker dazugeben und restliche Ananasringe in Stücke schneiden und unterheben**

Aufbau

- 1. wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, nicht aus der Form holen und mit einem Apfelsausstecher oder dicken Strohhalm mehrere Löcher in den Kuchen stechen (nicht geizen mit den Löchern)**
- 2. den Pudding auf den Kuchen geben und längere Zeit darauf verstreichen, damit der Pudding in die Löcher geht**
- 3. jetzt den Kuchen mit der Mascarponecreme toppen und in der Form für eine Stunde kaltstellen**
- 4. danach den Rahmen entfernen und den Kuchen in Quadrate schneiden**

Instructions Batter

- 1. apart from pineapple combine all ingredients until it becomes a smooth batter**
- 2. drain pineapple can and save syrup from can in a separate bowl**
- 3. grease, flour and line baking pan with parchment paper**
- 4. bake at 375°F for about 45-50 min (insert toothpick)**

Instructions Pudding

- 1. take 5 tbsp of milk and mix with starch until there are no more clumps**
- 2. mix remaining milk, whip cream, syrup and sugar in a saucepan and bring to a boil**
- 3. stirring constantly, add starch mixture**
- 4. take saucepan off of heat and cover with plastic wrap so no skin forms**

Instructions Topping

- 1. beat whip cream with stabilizer until firm and fold in mascarpone**
- 2. add sugar and cut remaining pineapple from can into pieces and fold them in as well**

Assembly

- 1. once cake has cooled off completely, do not remove cake frame and poke holes into cake with a big straw or apple corer**
- 2. spread pudding on cake for a while until the holes start to fill with pudding**
- 3. top the cake with mascarpone cream and chill for one hour with cake frame**
- 4. remove frame and cut squares**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!