

Ananas - Schoko - Creme

Zutaten:

150 g klein geschnittene Ananas
250 ml Milch
150 g Schlagsahne
25 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
2 EL Rum
2 EL Zucker
2 EL Kakaopulver
Kokosraspeln



Zubereitung:

- Ananasstücke gut abtropfen lassen.
- Milch und Zucker aufkochen lassen.
- Kakaopulver und Rum einrühren.
- Etwas abkühlen lassen.
- Gelatinepulver unterrühren.
- Im Kühlschrank angelieren lassen.
- Sahne steif schlagen und unter die angelierte Creme heben.
- Ananasstücke in Dessertschälchen verteilen.
- Creme auf die Ananasstückchen geben.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen.