Pina Colada Eiscreme-Kuchen

Kuchen, Eis oder Cocktail? Der Pina-Colada-Eiscreme-Kuchen ist irgendwie alles in einem und schmeckt einfach himmlisch. Ein Rezept zum Gäste-glücklich-machen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Foto: Jenni Field

Zutaten

1 Stk.	Ananas (reif)
50 g	brauner Zucker
1 Schuss	Rum braun
25 g	Kokosöl (alternativ Kokosfett)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Gugelhupf (fertig oder selbst gebacken)
2 l	Kokosnusseis (oder eine andere Sorte)

Zubereitung

1. Für den **Pina-Colada-Eiscreme-Kuchen** zuerst das Ananaskompott zubereiten: Von der Ananas die Enden abschneiden, die Schale mit einem scharfen Messer entfernen. Das Fruchtfleisch vom Strunk abschneiden. Man kann auch die Ananas mit Strunk in Scheiben schneiden und den Kern jeweils mit einem Ausstecher entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

2. Ananaswürfel mit braunem Zucker, Rum, Salz und Kokosöl in einen Topf geben. Bei mittlerer Temperatur langsam zum Kochen bringen und dabei immer wieder umrühren. Etwa 10 bis 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sich die ausgetretene Flüssigkeit sichtbar

reduziert und eine sirupartige Sauce gebildet hat. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Kompott abkühlen lassen.

3. Für den Kuchen den Biskuit zweimal quer durchschneiden, sodass drei Böden entstehen. Das Eis in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel oder Kartoffelstampfer zerdrücken, sodass sich eine cremeartige Masse bildet. Den ersten Biskuitboden auf eine flache Platte oder einen Teller setzen und einen Tortenring darum legen. Ein Drittel der Eiscreme darauf verteilen und glattstreichen, den zweiten Boden aufsetzen, wieder ein Drittel der Eiscreme verteilen und mit dem letzten Boden und der restlichen Eiscreme ebenso verfahren.

4. Der Kuchen kommt nun für mindestens 3 Stunden in das Eisfach oder den Gefrierschrank. 10 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, Tortenring entfernen und etwas antauen lassen, dann vorsichtig in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Ananaskompott servieren.

Tipp

Wird der Pina-Colada-Eiscreme-Kuchen auf einer Party serviert, kann man ihn mit kleinen Cocktailschirmchen verzieren.