Pina-Colada-Trifle

Das Pina-Colada-Trifle ist genau das Richtige für alle Kokos-Fans. Das Rezept wird mit weiteren leckeren Zutaten zubereitet, darunter Ananas und Marillenmarmelade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Foto: Katie

Zutaten

250 g	Muffins (fertige (mit weißer Schokolade))
40 ml	Rum
450 g	Ananas
50 g	Staubzucker
50 ml	Kokoslikör
2 Stk.	Kiwi
150 g	Marillenmarmelade
2 TL	Wasser

Für die Vanillesauce

6 Stk.	Eigelb
130 g	Zucker
40 g	Mehl
400 ml	Kokosmilch
1 Stk.	Vanilleschote
200 ml	Schlagobers

Für den Belag

100 ml	Schlagobers

100 g	Mascarpone
50 g	Kokosflocken
30 g	Nüsse ((Splitter))

Zubereitung

1. Für das Pina-Colada-Trifle zuerst die Muffins zerbröseln und in eine große Glasschüssel füllen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Darüber gleichmäßig den Rum träufeln. Die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden, anschließend in eine Schüssel füllen. Kokoslikör und Staubzucker zufügen, vorsichtig und gründlich mischen. Die Schüssel für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit alles gut durchziehen kann.

2. Nach der Ruhezeit die Ananasstücke über den Kuchenbröseln in der Glasschüssel verteilen. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, ebenfalls in die Schüssel schichten. Die Marillenmarmelade in einen kleinen Topf füllen, ein wenig Wasser dazugeben, verrühren und leicht erwärmen. Gleichmäßig über das Trifle geben.

3. Die Vanillecreme zubereiten: Die Eier trennen. Dotter mit Zucker schaumig rühren. Mehl versieben, nach und nach unter die Dottermasse heben. Die Kokosmilch in einen Topf füllen. Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen und mit der Kokosmilch verrühren. Aufkochen lassen, sofort wieder vom Herd nehmen, mit dem Schneebesen gut durchrühren und unter die Dottermasse heben. Mit dem Schneebesen gut durchrühren.

4. Die Vanillesauce in einen Topf umfüllen. Einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei unentwegt rühren. Die Sauce wieder in die Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach der Ruhezeit das Schlagobers steifschlagen und unter die Vanillesauce heben. Die Creme gleichmäßig über den Früchten in der Glasschüssel aufstreichen.

5. Den Belag zubereiten: Mascarpone und Schlagobers in eine Schüssel füllen und verrühren, vorsichtig auf dem Trifle verteilen. Vor dem Servieren mit Kokosraspeln und Nusssplittern garnieren.

Tipp

Das Pina-Colada-Trifle nach Geschmack mit Schokosplittern bestreuen oder andere Früchte verwenden, zum Beispiel Mangos.