Pinacolada-Schnitten

Raffiniertes Rezept mit karibischem Flair: Pinacolda-Schnitten mit Ananas und Kokosraspeln.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Foto: Lisa

Zutaten

6 Stk.	Eier
250 g	Zucker
250 ml	Öl
250 ml	Ananassaft
400 g	Mehl
1 Tasse	Kokosraspeln
1 Packung	Backpulver
750 ml	Milch
2 Packungen	Pudding (Kokos- oder Vanillegeschmack)
2 Becher	Schlagobers
6 EL	Staubzucker
1 Packung	QimiQ (Vanillegeschmack)
4 Blätter	Gelatine
Nach Belieben	Kokossirup (oder Likör)
Nach Belieben	Ananasstücke (für die Dekoration)
Nach Belieben	Kokosraspeln (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die Pinacolada-Schnitten zuerst den Backofen auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl und Backpulver in ein Gefäß sieben und mit den Kokosraspeln mischen.

2. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, Zucker zufügen, und rund 10 Minuten lang schaumig schlagen. Anschließend Ananassaft und Öl abwechselnd unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

3. Den Teig auf das vorbereitete Blech geben und glattstreichen. Rund 30 Minuten lang goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das QimiQ in eine Schüssel geben, nach Geschmack mit Staubzucker süßen und glattrühren. Die Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen.

4. Den Pudding gemäß Packungsanleitung kochen, allerdings nur 750 Milliliter verwenden. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ein wenig Kokossirup oder Likör mit einem Schuss Milch erwärmen. Die Gelatineblätter ausdrücken, einrühren und auflösen, dann unter die QimiQ-Creme ziehen. Den abgekühlten Pudding ebenfalls unterheben. Zum Schluss das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

5. Die fertige Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen, nach Belieben mit Ananasstückchen und Kokosraspeln dekorieren. Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Pinacolada-Schnitten sehen besonders schön aus, wenn man sie mit Erdbeeren anstelle von Ananasstückchen dekoriert.