

Ananas-Frischkäsecreme-Dessert

Das Rezept von dem Ananas-Frischkäsecreme-Dessert schmeckt fruchtig und cremig und ist nichts für Kalorienzähler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,4 h



Zutaten

Für den Boden

100 g	Butterkekse
50 g	Cornflakes
80 g	Butter (geschmolzene)

Für die Frischkäsecreme

240 g	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Butter (weich)
2 EL	Staubzucker
2 EL	Ananas (püriert)

Für das Topping

1 Dose	Ananas (490g ATG)
300 ml	Schlagobers
1 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Ananas-Frischkäsecreme-Dessert** zuerst die Butterkekse und die Cornflakes in eine stabile Tüte geben und zerbröseln.

2. Dann einen Teil davon entnehmen (ca. 30-40g) und für das spätere Topping zur Seite stellen.
3. Nun die Ananasringe in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Danach die Butter zum Schmelzen bringen.
5. Jetzt die geschmolzene Butter zu den Keks-Bröseln geben und gründlich vermengen.
6. Dann die Masse in eine Form (ca. 23x15 cm) geben und mit einem flachen Gegenstand fest andrücken. Die Form hinterher für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Derweil schon mal die Ananas-Ringe in kleine Stücke schneiden und anschließend erneut über einem Sieb abtropfen lassen.
8. Nun ca. 2 EL von den Ananas-Stücken entnehmen und in eine separate Schüssel geben.
9. Diese dann mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.
10. Als nächstes die weiche Butter cremig aufschlagen.
11. Dann den Frischkäse mit dem Staubzucker unterrühren.
12. Jetzt das Ananas-Püree hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

13. Die Creme hinterher in die Form geben und glatt streichen.
14. Nun das Schlagobers mit dem Staubzucker steif schlagen.
15. Danach die Ananas-Stücke unterheben.
16. Dann die Masse ebenfalls in die Form geben.
17. Letztendlich die restlichen Keks-Brösel auf der Creme verteilen und das fertige Dessert (abgedeckt) bis zum Verzehr ca. 6 Stunden kühl stellen. Anmerkung: Für einen leichten Crunch, kann man die Brösel auch erst kurz vor dem Servieren über das Dessert geben. Da die Nachspeise sehr mächtig ist, ergibt die Menge ca. 6-8 Portionen.

Tipp

Wer es gerne süß mag, kann für das Ananas-Frischkäsecreme-Dessert auch gezuckerte Cornflakes verwenden.