

# Ananas-Kokos-Traum

Der Ananas-Kokos-Traum ist ein Dessert das sich gut vorbereitet lässt. Ein Rezept, dass sich auch Gäste gerne schmecken lassen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

10 Stk.	<a href="#">Biskotten</a> (ca. Angabe)
1 Dose	Ananasringe (Abtropfgewicht 260g)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 ml	Milch
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Zucker (gehäuft)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 EL	Kokosette

## Zubereitung

1. Für den **Ananas-Kokos-Traum** die Ananasringe in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
2. Dann die Biskotten einzeln und kurz in den Ananassaft eintauchen und in einer Auflaufform (ca. 23x15cm) auslegen.
3. Nun das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und ca. 5 EL Milch zu einer glatten Soße anrühren.

4. Anschließend die restliche Milch und die Kokosmilch in einen Topf geben und nach Packungsanleitung, wie gewohnt einen Pudding kochen.
  
5. Jetzt die Hälfte von dem Pudding auf die Biskotten geben und glattstreichen. Dann die Ananasringe in grobe Stücke schneiden und auf dem Pudding verteilen.
  
6. Danach den restlichen Pudding in die Form geben, glattstreichen und hinterher am besten im Kühlschrank ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
  
7. Letztendlich das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen, auf dem Pudding verteilen und mit Kokosette dekorieren. Das Dessert hinterher weitere 3 Stunden durchziehen lassen, wobei über Nacht noch besser wäre.

## **Tipp**

Der Ananas-Kokos-Traum kann auch mit frischer Ananas zubereitet werden, dann sollte man aber zusätzlich Ananassaft kaufen, um die Biskotten zu tränken.