Manjar de Coco mit Ananas

Es muss nicht immer Schokolade sein. Das Rezept, von dem Manjar de Coco mit Ananas, ist perfekt für den Sommer und einfach tropisch köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,6 h



Zutaten

Für den Pudding

500 ml	Milch
5 EL	Milch (zum anrühren)
200 ml	Kokosmilch
50 g	Kokosflocken
3 EL	Speisestärke
4 EL	Kristallzucker

Für das Ananaspüree

1 Dose	Ananas (340g Abtropfgewicht)
1 TL	Speisestärke
3 EL	Rum (weißen)

Zubereitung

1. Für das Manjar de Coco mit Ananas, in einer Schüssel die Speisestärke, den Kristallzucker und die 5 EL Milch zu einer glatten Masse verrühren. Die Milch mit der Kokosmilch und den Kokosflocken in einen Topf geben und unter rühren zum Kochen bringen.

2. Parallel 4 Dessertschalen mit kaltem Wasser ausspülen damit man den Pudding später stürzen kann. Wenn die Milch kocht, die angerührte Stärke unter ständigem rühren hinzufügen und die Masse eine Minute weiter köcheln lassen, bis sie angedickt ist. Pudding auf die 4 Schalen verteilen und abkühlen lassen. Das Manjar de Coco sollte jetzt bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahrt werden (mindestens 2 Stunden).

3. Für das Ananaspüree, die Ananas in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft in einer Schüssel auffangen. Von dem Saft 100 ml abmessen und in einen Topf geben. Dann die Ananas klein schneiden, hinzufügen und mit einem Pürierstab grob pürieren.

4. Von dem übrigen Saft 3 TL entnehmen und diesen mit der Speisestärke glattrühren. Nun das Fruchtpüree auf dem Herd zum Kochen bringen und die Stärke einrühren. Dann kurz weiter köcheln lassen, bis eine Bindung entsteht. Zum Schluss den Rum hinzufügen und nochmals gut umrühren. Die Masse sollte nun ganz auskühlen. Vor dem Servieren, den Pudding auf einen Teller stürzen und mit dem Ananaspüree übergießen.

Tipp

Für das Manjar de Coco mit Ananas kann man auch den Alkohol bei Kindern einfach weglassen.