Pina colada-Dessert

Das Pina colada-Dessert bringt karibisches Flair an den Esstisch. Ein Rezept, das sommerliches Urlaubsfeeling erweckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

250 g	Topfen
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
2 EL	Kokos-Likör
1 EL	Zucker (oder nach Belieben)
1 Dose	Ananasstücke (oder nach Belieben)
1 EL	Ananassaft (von der Dose)
2 EL	Kokosette
Nach Belieben	Biskotten

Zubereitung

1. Für das **Pina colada-Dessert** zuerst die Ananasstücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen.

2. Dann den Topfen, den Likör, den Zucker und den Ananassaft in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

3. Nun das Schlagobers, mit dem Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen.

4. Jetzt das Obers unter die Creme heben.

5. Danach die Ananasstücke (4 Stücke zur Dekoration zurückhalten) ebenfalls unterheben.

6. Als nächstes nach Belieben Biskotten in Gläser oder in Schälchen grob zerbröseln.

7. Dann die Creme gleichmäßig darauf verteilen.

8. Nun die Creme, mit der Kokosette bestreuen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Letztendlich das Dessert mit einem Ananasstück und Biskotten dekorieren und anschließend servieren.

Tipp

Das Pina colada-Dessert sieht noch hübscher aus, wenn man es vor dem Servieren mit einem Melisse-Blatt dekoriert. Sollten Kinder mitessen, einfach den Kokos-Likör weglassen oder durch wenig Kokos-Sirup ersetzen.