# Schokokuss-Ananas-Creme

Die Schokokuss-Ananas-Creme schmeckt gekühlt schön sommerlich erfrischend. Das Rezept erinnert an den bekannten Cocktail Pina Colada und ist für deren Fans nicht wegzudenken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Magertopfen |
| 2 EL | Zucker |
| 30 g | Kokosette |
| 1 Dose | Ananasstücke (260g Abtropfgewicht) |
| 6 Stk. | Schokoküsse Mini (vorzugsweise weiß) |
| 200 ml | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Für die **Schokokuss-Ananas-Creme** die Ananasstücke in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2. Dann den Magertopfen mit dem Zucker und der Kokosette in eine Schüssel geben und verrühren.

3. Als nächstes die obere Schicht von den Schokoküssen von dem Waffelboden trennen und unterrühren. 2-4 Waffelböden zur Dekoration aufbewahren.

4. Nun das Schlagobers steif schlagen und unterheben.

5. Nun beginnt das Schichten. Als erstes gibt man etwas von der Creme in eine Glas, oder in eine Schale. Dann ein paar Ananastücke drauf verteilen. Dann wieder Creme und Ananasstücke und schließt mit der Creme ab.

6. Zum Verzieren steckt man nun einen der übrig gebliebenen Waffelböden in die Creme und daneben (optional) noch ein Stück Ananas. Die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Die Masse reicht für 2 große, oder 4 kleinere Portionen.

## Tipp

Wer mag, kann die Schokokuss-Ananas-Creme mit einem Schuss Kokoslikör verfeinern.