



Einfacher, schneller, „Pina - Colada Cup“ mit Kokoskrokant

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, erfrischend, einfach und schnell, lecker

Zutaten

- 500 ml Kokosmilch
- 4 El Vanillepuddingpulver
- 6 El Zucker
- 4 Tl Bio-Limettenschale
- Saft einer Limette
- 8 El Puderzucker
- 8 El Kokosraspel
- 200 ml Schlagsahne
- 400 g frische Ananas in Stücken (Geht auch mit einer Konserve)
- 8 El weißer Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Puderzucker in einer Stielpfanne hellbraun schmelzen und die Kokosraspeln dazu geben. Hellbraun karamellisieren, sofort heraus nehmen, auf einem Teller ausbreiten, abkühlen lassen.

Schritt3

Die frischen Ananasscheiben in Würfel schneiden und mit dem Rum marinieren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das Vanillepuddingpulver mit etwas Kokosmilch glatt rühren.

Schritt6

Die restliche Kokosmilch mit dem Zucker und dem Limettensaft aufkochen.

Schritt7

Unter ständigem Rühren das Puddingpulver dazu geben, einmal kurz aufkochen lassen.

Schritt8

Auskühlen, anziehen lassen und den Limettensaft verrühren.

Schritt9

Dann folgt die geschlagene Sahne, in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nunmehr die Ananas mit dem Rum, den Vanille - Crème und den Kokoskrokant „schichtweise in großen Gläsern“ anrichten und noch einmal im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt12

Mit einem Zitronenmelisseblättchen garniert servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** ananas, dessert, kokosmilch, weißer rum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/einfacher-schneller-pina-colada-cup-mit-kokoskrokant/>