

Karibische Cocos - Crème auf Ananas Püree

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Karibisch fruchtig und so was von lecker

Zutaten

- 250 ml Milch
- 250 ml ungesüßte Cocosmilch
- 300 g Zucker
- 6 Eigelb
- Mark 1 Vanilleschote
- 2 cl Batida di Coco
- 6 Blatt Gelatine
- 400 ml geschlagene Sahne
- 120 g Kokosflocken
- ½ süße, vollreife Ananas, püriert
- 1 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cocos - Crème:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser 3-4 min. einweichen, anschließend gut ausdrücken. Die Milch mit der Cocosmilch mischen und erhitzen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad 6 - 8 min. intensiv aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut „ausgegart“ sind.

Schritt6

Die heiße Milch dazu geben, 1 - 2 min. weiter schlagen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren.

Schritt7

Erkalten lassen und kurz vor dem „Stocken“ ,die Kokosflocken,und Batida di Coco dazu geben.

Schritt8

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt9

In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Schüsseln abfüllen, (Dann kann man mit einem Esslöffel schöne Nocken anrichten) 2-3 Stunden kalt stellen.

Schritt10

Das Ananas Püree:

Schritt11

Die Ananas großzügig schälen, den holzigen Kern heraus schneiden, grob würfeln.

Schritt12

Im Küchenmixer oder mit dem „Zauberstab“ nur grob pürieren, ev. mit Batida di Coco und / oder etwas Zitronensaft und Abrieb nachschmecken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf einem gekühlten, großen Desserteller zunächst das Ananas Püree „mittig“ anrichten und die gestürzte, oder als Nocken geformte Cocos Crème placieren; mit einem grünen Zitronen Melisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, karibisch, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karibische-cocos-creme-auf-ananas-pueree/>