



Pina Colada Mousse

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Die karibische Offenbarung

Zutaten

- (4-6 Personen)
- 1/4 l Ananas Saft
- 1/8 l Coconut Cream
- 1/8 l Bakardi Carta Blanca
- 4 Eigelbe
- 30g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 1/4 l Schlagsahne
- Das Mark einer Vanillestange
- Einige Tropfen frischen Zitronensaft nach Geschmack
- Etwas Fruchtgarnitur wie: Frische Ananas, Cocktail Kirschen, Orange, Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Die halbierte Vanillestange auskratzen und das Mark zu den Eigelben und dem Zucker geben. Beides zunächst auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und den Ananassaft und Coconut Cream sowie den Ananassaft dazu geben; 1-2 min. weiter schlagen.

Schritt3

Die für 4-5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, kurz erhitzen und in den Ansatz laufen lassen.

Schritt4

Gern füge ich jetzt ein wenig Zitronensaft und natürlich den weißen Rum hinzu.

Schritt5

Alles anziehen lassen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt6

In Schüsseln, Portionsförmchen oder dekorativen Gläsern abfüllen und für wenigstens 2-3 Stunden kalt stellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern serviere ich diese Creme mit etwas frisch marinierten Ananassalat in kleinen Würfeln als Schichtcème in schönen Gläsern oder als Kompott-Unterbau mit 2-3 softige Nocken.

Schritt9

Dazu ein grünes Melisseblättchen als Garnitur.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** exotisch, fruchtig, lecker, leicht, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pina-colada-mousse/>