

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Ananas-Kokoscreme

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 500 g Ananas- & 250 g Kokosjoghurt (Lidl), 1 Pck. Vanillezucker,
- 2 Pck. Sahnesteif, 250 ml Cremefine Vanilla zum Schlagen,
- 1 Dose Ananaswürfel, flüss. Süßstoff, Minze, 40 g Kokosflocken

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen.



2. Joghurt mit Vanillezucker u. flüssigem Süßstoff in eine Schüssel geben u. mit 50 ml Saft verquirlen. Steif geschlagene Cremefine unterheben. Ananas unterheben. Creme in eine Form füllen u. abgedeckt über Nacht kühl stellen.



3. Creme mit gerösteten Kokosflocken u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten: *Wie ein Hauch von Südsee... lecker!*

