

Ananas-Kokos-Tiramisu von Yael G

Mengen für 10 Personen

Eine Gratinform (17x22cm) mit Löffelbiskuits auslegen und mit Kokosnussmilch übergiessen.

Ananas in 1.5 cm grosse Würfel schneiden und mit dem Zucker vermischen. Über den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen.

Mascarpone, Rahm, Zucker und Vanille in einer kalten Schüssel aufschlagen bis die Masse fest wird. Über den Ananaswürfeln verteilen und glatt streichen.

Ein paar Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit lieben Menschen geniessen.

1.5 Stück Löffelbiskuits (100g)	150gr
1.5 dl Kokosmilch	
250 g Ananas	
130 g Zucker	
360 g Mascarpone	
8 cl Vollrahm	
0.00 kg Kakaopulver	Zum Bestreuen