

Ananas Kokoscreme

Zutaten:

500 gr Mascarpone
4 Becher Sahne
2 Pakete Löffelbiscuits
8 Becher saure Sahne
2 Vanillezucker
2 Dosen Ananas (Stücke)
12 Esslöffel Zucker
2 Päckchen gehackte Mandeln
1 Päckchen Kokosflocken

Und so wird's gemacht:

Eine Auflaufform mit Butter ausreiben und mit Kokosflocken bestreuen.
Für die Creme Mascarpone mit der geschlagenen süßen Sahne und der sauren Sahne verrühren.
Zucker, Vanillezucker, Ananansstücke und die gehackten Mandeln unterrühren.
Die Löffelbiscuits und die Creme schichtweise in die Auflaufform geben.
Mit Ananansstücken garnieren, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank kühlen.
Diesen Nachtisch können Sie mit jeder anderen Frucht ebenso herstellen.
Auch lecker mit frischen Früchten!

Guten Appetit!



Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de