

Ananascreme mit Mandeln

Zutaten:

250 gr. Mascarpone
0,25 l Sahne
0,5 l saure Sahne
2 Päckchen Vanillezucker oder
Mark von 1 Vanillestange
1 Packung Löffelbiskuits
1 frische Ananas
6 El. Zucker
2 Päckchen Mandelstifte
Butter
Kokosraspeln

Und so wird's gemacht:

Eine Auflaufform mit dem Butter ausstreichen und mit Kokosflocken bestreuen.
Die Ananas schälen und in Stücke schneiden.
Mit einem El. Zucker mischen und etwas ziehen lassen
Die Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen. Mit dem Ananssaft und evtl. mit Ananaslikör beträufeln.
Die Sahne steif schlagen, mit der Mascarpone und der sauren Sahne verrühren.
Vanillezucker, restlichen Zucker, einen Teil der Ananasstücke und ein Päckchen Mandeln unterrühren.
Die Creme über dem Löffelbiskuit verteilen. Mit den restlichen Ananasstücken und den Mandeln garnieren. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.
Man kann die Mandelstifte vorher auch etwas anrösten.

Guten Appetit!



**POPPS
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -