

Ananas-Dessert

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Ananas-Creme:

250 ml Ananassaft
25 g Speisestärke
20 g Zucker
1 Dotter (Größe M)
3 abgetropfte, klein geschnittene Kompottananas
1 Eiklar (Größe M)
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Obersschicht:

400 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Staubzucker

Frucht-Biskotten-Schicht:

3 Kompottananascheiben (klein geschnitten)
5 Biskotten

Zum Dekorieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Blüten
Biskotten (halbiert)
Streudekor nach Wahl

1 Ananas-Creme:

Den Kompottanassaft eventuell mit Wasser auf 1/4 l ergänzen. Stärke mit Zucker und Dotter mit 3 EL des Kompottsafte verrühren. Den übrigen Saft zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Stärke-Ei-Masse einrühren und nochmals unter Rühren kurz aufkochen. Die Ananasstücke untermischen. Das Eiklar aufschlagen und sofort unter die noch warme Creme rühren. Die Creme in eine Schüssel geben und erkalten lassen; dabei mehrmals umrühren.

2 Obersschicht:

Schlagobers mit Sahnesteif und Staubzucker steif schlagen. Ananas-Creme mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Schlagobers und kalte Ananas-Creme jeweils in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Gläser mit der Hälfte der Ananas-Creme füllen. Eine halbe Biskotte und die Hälfte der Ananasstücke darauf verteilen. Die Hälfte des Schlagobers aufspritzen. Die restliche Ananas-Creme einfüllen und mit den übrigen Biskotten und Ananasstücken bedecken. Übriges Schlagobers beliebig darauf verteilen.

3 Zum Dekorieren,:

Die Desserts mit Marzipanblüten, Biskotten und Streudekor dekorieren.