

Zwieback-Tiramisu Pina-Colada

Zutaten für 4 Portionen:

8 Scheiben Feldbacher Zwieback
etwas Kokoslikör (*Malibu*)
500 ml Kokosmilch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
(für 500 ml Milch)
100 g Kokosraspeln
1 Ananas
500 g fettarmer Naturjoghurt
250 ml Schlagobers
8-10 Blatt Gelatine
etwas Zucker oder Süßstoff

Zubereitung:

Zwieback-Scheiben in einer Auflaufform verteilen und mit etwas Kokoslikör beträufeln. 3-4 Esslöffel von den Kokosflocken abnehmen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann über den Zwieback geben. Restliche Kokosflocken in kochendes Wasser geben und bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten quellen lassen. Abtropfen und Abkühlen lassen.

Pudding nach Packungsanleitung, aber mit der Kokosmilch zubereiten. Sollte die Kokosmilch nach Verrühren noch zu dickflüssig sein, einen Teil mit Mineralwasser oder Milch ersetzen und glatt rühren. Den Pudding etwas abkühlen lassen (öfter rühren, damit keine Haut entsteht), dann über den Zwieback geben und erkalten lassen.

Die Ananas von Strunk und Schale befreien und in beliebig große Stücke schneiden. Die Ananasstücke auf den Kokospudding geben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in wenig Kokoslikör auflösen. Joghurt mit den gequellten Kokosflocken verrühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter das Kokos-Joghurt heben, mit Süßstoff oder Zucker abschmecken. Zuletzt die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren und alles auf die Ananas geben. 3-4 Stunden kalt stellen.

Das Tiramisu kann nach Belieben mit Kokosflocken oder weißer Schokolade verziert werden.