

Veganer Piña-Colada-Traumdessert mit Ananas-Spiegel und Zartbitterschokolade







Zubereitungszeit 40min



Schwierigkeit **Einfach**

Zutaten

für 8 Portionen

Ananas	1 St.
Zitronen	1 St.
brauner Rum	100 ml
Zucker	4 EL
Speisestärke	5 EL
Veganer Frischaufstrich, Natur	300 g
Sojaghurt	200 g
Kokosnussmilch	200 ml
Kokosraspel	100 g
Puderzucker	100 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Minze, frisch	10 g
Kokoschips	8 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Ananas, 3 EL Zitronensaft, Rum, Zucker und Speisestärke fein pürieren.
- 2. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, Sojaghurt, Kokosnussmilch, Kokosraspel und Puderzucker mit einem Rührgerät mit Schneebesen aufschlagen. Creme auf 8 Dessertgläser verteilen und kalt stellen.
- 3. In einem Topf Ananaspüree auf mittlerer Stufe unter Rühren aufkochen, bis eine gelartige Konsistenz entstanden ist. Topf von der Herdplatte nehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Ananasspiegel auf die Kokos-Creme geben und für mindestens 60 Min. kalt stellen.
- 4. Zartbitterschokolade fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Kalten Piña-Colada-Traumdessert mit Zartbitterschokolade, Minze und Kokoschips garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Am besten am Vortag vorbereiten und über Nacht kalt stellen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g