Mascarponecreme Pina Colada

Zutaten

- 100 g Löffelbiskuits
- 140 g Ananas a.d. Dose
- 250 g Mascarpone
- 150 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 2 Large Vanillinzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 40 ml Kokosmilch
- 4 EL weißer Rum
- 50 g Kokoschips

Zubereitung

1. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, mit dem Nudelholz grob zerkleinern und auf Dessertschälchen verteilen.
2. Ananas auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Löffelbiskuits mit dem Saft beträufeln und mit einem Löffel leicht andrücken.
3. In einer Schüssel Mascarpone mit Naturjoghurt, Vanillinzucker, Zitronensaft und Kokosmilch cremig aufschlagen. Nach und nach Rum unterrühren.
4. Mascarponecreme auf die Biskuitstückchen geben, und die Dessertschälchen ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mascarponecreme mit Ananasstücken und Kokoschips garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	521 kcal
Fett	35 g
Protein	12 g

29 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de