



## Ananascreme-Dessert mit Kitkat

### Zutaten

- 340 g Ananas a.d. Dose
- 4 Blätter weiße Gelatine
- 200 g Schmand
- 250 g Speisequark, 20% Fett i.Tr.
- 50 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 large Vanillinzucker
- 1 large KitKat Multipack (5x45g)
- 100 ml Eierlikör
- 30 g Mandelblättchen
- 30 g Haselnusskerne
- etwas Wasser

### Zubereitung

1. Ananas abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schmand, Speisequark, Puderzucker und 100 ml des Ananassafts mischen. In einem kleinen Topf die ausgedrückte Gelatine auflösen. 4 EL der Creme zugeben und verrühren. Alles unter die restliche Creme rühren und kalt stellen.
3. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben.
4. KitKat hacken und 2/3 davon in einer Auflaufform verteilen. Mit der Hälfte der Creme bedecken. Eierlikör und die Ananasstücke darüber verteilen. Mit der restlichen Creme bedecken und ca. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren Mandelblättchen, gehackte Haselnusskerne und die restlichen KitKat-Brösel darüber verteilen. Zubereitungszeit ohne Kühlzeit.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	50 g
Energie	596 kcal
Fett	36 g
Protein	14 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Portionen