Ananas-Kokos-Tiramisu von Yael G

Mengen für 20 Personen

Eine Gratinform (17x22cm) mit Löffelbiskuits auslegen und mit Kokusnussmilch übergiessen.

Ananas in 1.5 cm grosse Würfel schneiden und mit dem Zucker vermischen. Über den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen.

Mascarpone, Rahm, Zucker und Vanille in einer kalten Schüssel aufschlagen bis die Masse fest wird. Über den Ananaswürfeln verteilen und glatt streichen.

Ein paar Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit lieben Menschen geniessen.

3.0 Stück Löffelbisquits (100g)	150gr
3 dl Kokosmilch	
500 g Ananas	
260 g Zucker	
720 g Mascarpone	
1.6 dl Vollrahm	
0.00 kg Kakaopulver	Zum Bestreuen