

Ananas-Turm mit Kokos-Raspeln und Haselnüssen

Für 2 Personen

2 Ananas	1 Lage Mürbeteig	4 Eier
100 g Butter	100 ml weißer Rum	100 ml Kokosnusslikör
350 ml Kokosmilch	70 g Kokosraspeln	100 g ganze Haselnüsse
2 Vanilleschoten	150 g Mehl	1 TL Backpulver
150 g Zucker	100 g brauner Zucker	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen und gleichmäßig auf Backpapier ausstreichen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben. Den braunen Zucker in der Pfanne erhitzen. Die Ananas schälen und den mittleren Strauch entfernen. Drei Scheiben in dem braunen Zucker karamellisieren und anschließend mit dem weißem Rum ablöschen. In der Pfanne die Kokosmilch aufsetzen und mit vier Esslöffeln Zucker, dem restlichen Vanillemark und dem Likör verfeinern. In einer anderen Pfanne die Haselnüsse und die Kokosraspeln kurz anrösten. Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und mit einem Metallring zwei Scheiben ausstechen. Auf einem Teller abwechselnd eine Scheibe Ananas und eine Scheibe Biskuit legen, bis ein dreistöckiger Turm entsteht. Auf die Spitze die leicht angerösteten Haselnüsse und Kokosraspeln mit einem Esslöffel braunen Zucker streuen. Das Ganze mit einem Bunsenbrenner erhitzen. Den Ananasturm auf einem Teller anrichten. Mit dem Kokosschaum garnieren und servieren.

Nawid Nazemian am 26. Januar 2012