

## Kokos-Creme mit Ananas

### Für zwei Personen

1 frische Baby-Ananas	250 g Ananas	1 TL Speisestärke
250 g Speisequark (20%)	1 EL Kokoslikör	25 g Zucker
4 Kugeln Kokos-Mandel-Konfekt		

Die Ananas über einer Schüssel abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft erst mal beiseite stellen. Die Ananas in kleine Stücke schneiden und mit 25 Millilitern von dem übrig gebliebenen Saft pürieren. Anschließend einen Esslöffel von dem Ananassaft mit der Stärke vermengen und in einem heißen Topf zusammen mit den Ananasstücken zu einem Früchtepüree aufkochen lassen. Den Quark zusammen mit dem Likör und dem Zucker gut vermischen und zwei Kugeln Kokos-Mandel-Konfekt klein hacken und unterheben. Die Kokos-Crème in ein Dessertglas füllen, die Ananassoße darüber geben und eine Kugel Kokos-Mandel-Konfekt darauf setzen. Die Baby-Ananas schälen und ein paar Scheiben zum Dekorieren herausschneiden. Jeweils eine Ananasscheibe zum Verzieren an dem Glasrand befestigen. Die Kokos-Crème mit der Ananas in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Christina Antoniou am 31. Mai 2012