

Piña-Colada-Mousse

Für zwei Personen

Für die Mousse:

$\frac{1}{2}$ Baby-Ananas	1 EL brauner Zucker	2 EL Kokoslikör
2 EL weißer Rum	125 g griech. Sahnejoghurt	2 EL Kokosraspeln
1 Ei, davon das Eiweiß	1 Prise Salz	25 g Zucker
40 g Kokoschips		

Für die Mousse:

Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk wegschneiden. Ananas klein würfeln, mit Zucker, Likör und Rum vermischen und in Gläser verteilen.

Joghurt mit Kokosraspeln verrühren.

Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Kokos-Joghurt heben und die Mousse in die Gläser auf die marinierten Ananaswürfel verteilen.

Die Kokoschips in einer Pfanne hellbraun anrösten und die Mousse damit bestreuen.

Piña-Colada-Mousse in einem Glas anrichten und servieren.

Rainer Haitz am 26. April 2018