



No-Bake-Piña-Colada-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	300 g
Butter	150 g
Blattgelatine	9 St.
Zitronen	1 St.
Ananas Stücke aus der Dose	300 g
Frischkäse, natur	400 g
Kokosnussmilch	250 ml
Brauner Zucker	80 g
Kokosraspel	200 g
Schlagsahne	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerkrümeln. In einem Topf 150 g Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in einer Springform verteilen. Masse leicht festdrücken, im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine mit kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Sieb Ananas abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen.
3. In einer Schüssel 400 g Frischkäse mit 250 ml Kokosmilch, 80 g Rohrzucker, 100 g Kokosraspel, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und 50 ml Ananassaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
4. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Frischkäsecreme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in der Schüssel mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne und Ananasstücke unterheben und Masse auf dem Keksboden verteilen. Mit 5 EL Kokosraspeln bestreuen.
5. No-Bake-Piña-Colada-Kuchen min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für noch mehr Piña-Colada-Geschmack, gib 2 EL Rum mit in die Creme.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g