



Veganer Piña-Colada-Traumdessert mit Ananas-Spiegel und Zartbitterschokolade



Zeit gesamt
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Ananas	1 St.
Zitronen	1 St.
brauner Rum	100 ml
Zucker	4 EL
Speisestärke	5 EL
Veganer Frischaufstrich, Natur	300 g
Sojaghurt	200 g
Kokosnussmilch	200 ml
Kokosraspel	100 g
Puderzucker	100 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Minze, frisch	10 g
Kokoschips	8 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Ananas, 3 EL Zitronensaft, Rum, Zucker und Speisestärke fein pürieren.
2. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, Sojaghurt, Kokosnussmilch, Kokosraspel und Puderzucker mit einem Rührgerät mit Schneebesens aufschlagen. Creme auf 8 Dessertgläser verteilen und kalt stellen.
3. In einem Topf Ananaspüree auf mittlerer Stufe unter Rühren aufkochen, bis eine gelartige Konsistenz entstanden ist. Topf von der Herdplatte nehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Ananasspiegel auf die Kokos-Creme geben und für mindestens 60 Min. kalt stellen.
4. Zartbitterschokolade fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Kalten Piña-Colada-Traumdessert mit Zartbitterschokolade, Minze und Kokoschips garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Am besten am Vortag vorbereiten und über Nacht kalt stellen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g