

Italienische Verführung

Ein cremiges Dessert mit Ananasstücken und Schokoladenkeksen

etwa 5 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 135 g Ananasstücke (Abtropfgew.)
- 150 g Schokoladencookies
- 3 EL kalter Espresso oder starker Kaffee oder Kaffeelikör
- 150 ml kalte Milch
- 150 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme

1 Vorbereiten:

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Schokoladenkekse grob zerkleinern.

2 Zubereiten:

Ananas in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zerkleinerte Kekse, Espresso oder Kaffee oder Likör und 3 EL von dem Saft hinzufügen und alles verrühren. Die Hälfte in Dessertgläser oder einer Schale verteilen.

3 Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben.

Crempulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Hälfte der Creme auf die Keksmischung in die Dessertgläser oder die Schale verteilen. Übrige Keksmischung einfüllen und mit dem Rest der Creme bedecken. Die Creme mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren nach Wunsch mit Kakao und Kaffee-/Espressopulver bestreuen.