

Zutatenliste

Ananas ~ Cocos Trifle

Anzahl	Einheit	Zutat
1.00	Liter	Milch
1.00	Pck	Gala Mandella
3.00	EL	Zucker
1.00	Stück	frische Ananas
200.00	g	Sahne
1.00	Pck	Vanillinzucker
3.00	EL	Cocosraspeln
1.00	EL	brauner Zucker
100.00	ml	Grand Manier/Sherry

Zubereitung

Zuerst wird aus der Milch und dem Puddingpulver und dem Zucker nach Packungsvorschrift ein Flammerie gekocht und sofort in eine große Glasschüssel gefüllt. Dort muss er kompl. auskühlen .

Die Ananas vierteln, schälen, in Stücke schneiden und auf den erkalteten Pudding geben.

Cocoszwieback grob zerbröckeln und mit Grand Manier ordentlich beträufeln ... natürlich nur wenn keine Kinder mitessen .

Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen .

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht mit dem braunen Zucker rösten, so dass der Zucker karamellisiert und anschl. abkühlen lassen .

Die Sahne auf das Gebäck geben und mit den Cocosraspen bestreuen .