

KOKOSCREME MIT GEGRILLTER ANANAS MIT KNUSPERSTANGEN



Leckeres Dessert vom Grill: Dieses kleine Dessert bestehend aus 3 Komponenten überzeugt wohl jeden. Zuerst werden kleine Stangen aus Filoteig und braunem Zucker hergestellt. Diese karamellisieren im Ofen und werden besonders knackig und knusprig. Darauf folgt eine leichte Creme aus Naturjoghurt und Creme Fraiche, welches eine leicht säuerliche Note mit sich bringt. Kokosmilch, Kokosflocken und Vanilleextrakt verliehen dem Dessert nun noch einen besonders frischen Geschmack. Als Topping dient zuletzt noch eine karamellierte Ananas vom Grill! Das perfekte Dessert für jede Grill und Poolparty.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

CRUNCH

Den Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Die Butter im Topf schmelzen. Den hellen und dunklen Zucker einrühren und kurz aufkochen lassen. Ein Filoteigblatt auf eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech legen und mit etwa 1 EL der Buttermasse bestreichen. Nun so die Blätter mit der Butter abwechselnd auf das Blech stapeln. Auf ein Holzbrett legen und in Streifen schneiden. Die Teigstreifen zurück auf das Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für 15 Minuten karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

CREME

Den Joghurt mit den kompletten restlichen Zutaten verrühren und abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Creme ein einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in kleine Gläschen (jeweils ca. 220 ml Fassungsvermögen) abfüllen. Bis zum Verzehr kaltstellen.

ANANAS GRILLEN

Die Ananas Schälen und in Scheiben schneiden. Den Strunk entfernen. Mit dem Zucker von beiden Seiten bestreuen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne auf dem Herd 1-2 Minuten von beiden Seiten karamellisieren lassen. Die warmen Ananasscheiben mit der Creme und den knusprigen Gebäcksticks servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KNUSPERSTANGEN:

- 250 g** Filoteige
- 80 g** Butter
- 50 g** Zucker
- 50 g** brauner Zucker

CREME:

- 500 g** Naturjoghurt (3,8 %)
- 300 g** Crème fraîche
- 60 g** Honig
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Kokosmilch
- 100 g** Kokosraspeln
- 7 TL** San-apart

ZUM GRILLEN:

- 1** Ananas
- 50 g** Zucker