

# 10 MINUTEN ANANAS KOKOS PIE / LAST MINUTE DESSERT / NO BAKE



Lust auf ein Dessert, aber keine Zeit? Dann ist dieser 10 Minuten Ananas Pie genau richtig!



Zubereitungszeit

**10 Minuten**



Kühlzeit

**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG BODEN

Zerkleinere die Kekse mit einem Mixer oder einem Ausrollstab. Schmilz die Butter in einem Topf und verrühre sie mit den Keksbröseln. Fette eine Tarteform mit Heheboden mit Backtrennspray und drücke die Keksmischung hinein und ziehe hierbei einen Rand hoch. Stell die Form in den Kühlschrank.

BODEN:

- 200 g** Kekse
- 100 g** Butter

## ZUBEREITUNG ANANASCREME

Püriere die Ananasstücke mit einem Mixer. Verrühre das Ananaspüree mit Mascarpone, Saftstopp, Vanilleextrakt und etwa 100 ml Ananassaft. Je nach gewünschter Konsistenz kannst du ½ Päckchen oder 1 ganzes Päckchen Saftstopp verwenden. Stelle die Creme in den Kühlschrank, dort zieht sie nochmal an und wird fester. Falls sie zu fest ist, kannst du etwas Ananassaft oder auch Rum, Kokoslikör oder einen Sirup einrühren.

ANANASCREME:

- 250 g** Mascarpone
- 1** Packung Saftstopp
- 1** Dose Ananas (Saft auffangen)
- 1 TL** Vanilleextrakt

## SAHNE & DEKORATION

Schlage die Sahne mit Sanapart und Vanilleextrakt steif. Verteile die Ananascreme auf dem Keksboden. Bedecke die Creme mit der steif geschlagenen Sahne und streue die Kokosraspeln darüber.

SAHNE & DEKORATION:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 80 g** Kokosraspeln

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Natürlich kannst du sie auch sofort verzehren, dann krümelt der Boden aber ein wenig 😊