# Raffinierter Pina-Colada-Kuchen

**Kuchen » Ananas**

## Zutaten (15 Stücke)

» 300g Löffelbiskuit(s)
» 1 gr. Dose Ananas
» 100ml Ananassaft
» 6 Eigelb
» 100g Zucker
» 8EL Rum
» 8EL Kokoslikör
» 500g Mascarpone
» 50g Kokoschips

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Hälfte der Biskuits in eine Form (25x25cm) schichten. Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Früchte vierteln. Beide Säfte mischen, Hälfte davon über die Biskuits träufeln. Ananasstücke auf den Keksen verteilen.

2. Eigelbe mit Zucker cremig rühren. Rum, Kokoslikör, Mascarpone unterziehen. Die Hälfte der Creme in die Form füllen und glatt streichen. Die übrigen Löffelbiskuits einschichten, mit dem restlichen Saft beträufeln. Die übrige Kokoscreme auf den Keksen verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und für 2 Stunden kühl stellen.

3. Kokoschips oder ersatzweise Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen. Den Pina-Colada-Kuchen damit bestreuen, in Stücke teilen und servieren.

Nährwerte: 360 kcal/E8g/F17g/KH36g pro Stück

angelegt am: 05.09.2002 Rezept-Nr: 119

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke