

## Deser z ananasem pod bitą śmietaną

**Składniki na 6 pucharków po 260 ml:**

### **Warstwa ananasowa:**

1 puszka ananasa w plastrach (560 g z zalewą)

1 łyżka żelatyny

80 ml wrzątku do żelatyny



### **Warstwa śmietanowa:**

200 ml śmietany kremówki 30%

250 g serka mascarpone

3 łyżki cukru pudru

### **Warstwa budyniowa:**

1 budyń waniliowy bez cukru (45 g)

500 ml mleka

2 łyżki cukru

50 g wiórków kokosowych

### **Wykonanie:**

Ananasa odsączamy z zalewy. Zostawiamy 2 plastry do dekoracji, a resztę kroimy na kawałki. Rozrabiamy żelatynę w 80 ml wrzątku i zostawiamy do przestudzenia. Następnie mieszamy ją z zalewą z ananasa. Do 6 szklanek (pucharków lub jak w naszym przypadku kieliszków do wina) wkładamy pokrojonego w kostkę ananasa, następnie zalewamy zalewą z ananasa i żelatyny. Wkładamy do lodówki, aby zalewa stężała.

400 ml mleka gotujemy z cukrem. Budyń rozrabiamy w 100 ml mleka i wlewamy do gotującego się mleka, cały czas mieszając, aż do zagotowania. Przykrywamy folią aluminiową i zostawiamy do wystygnięcia. Następnie dodajemy wiórki kokosowe i wszystko mieszamy.

Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Następnie dodajemy serek mascarpone i jeszcze przez chwilę miksujemy, aż składniki dobrze się połączą.

Budyń przekładamy do każdego pucharka (na warstwę z ananasem) po równo. To samo robimy z bitą śmietaną (tym razem na warstwę budyniową). Wierzch dekorujemy pokrojonym ananasem.

Smacznego!

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>