

# Ananassdessert im Glas

etwa 5 Gläser à 2,5 dl    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Ananascrème:

2.5 dl Ananassaft (aus grosser Dose 485g)  
25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
20 g Zucker  
1 Eigelb  
3 Ananasscheiben (aus der Dose)  
1 Eiweiss  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) , gelb

### Rahm:

4 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
1 EL Puderzucker  
3 Ananasscheiben (aus der Dose)  
5 Löffelbiskuits

### Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Schoko

## 1 Vorbereiten:

5 Gläser à 2,5 dl, 2 Spritzsäcke mit runder Tülle (Ø 13 mm).

## 2 Ananascrème:

Ananassaft abmessen und evtl. mit Wasser auf 2,5 dl ergänzen. Epifin, Zucker und Eigelb mit 3 Esslöffel Ananassaft verrühren. Den restlichen Saft in einer Pfanne zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Epifin-Ei-Masse einrühren und nochmals unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die 3 Scheiben Ananas in kleine Stücke schneiden und daruntermischen. Eiweiss aufschlagen und sofort unter die noch warme Crème mischen. Diese in eine Schüssel geben und erkalten lassen, zwischendurch umrühren.

## 3 Rahm:

Rahm mit Rahmhalter und Puderzucker steif schlagen. Ananascrème mit Lebensmittelfarbe einfärben (um eine kräftigere Farbe zu erhalten). Rahm und kalte Ananascrème je in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen. Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden. Die Gläser mit der Hälfte der Ananascrème füllen. Ein halbes Löffelbiskuit und die Hälfte der Ananastücke darauf verteilen. Die Hälfte des Rahms vorsichtig daraufspritzen. Die restliche Ananascrème einfüllen, mit den übrigen Löffelbiskuits und Ananastücken bedecken und mit der Rahmschicht abschliessen.



**Dr. Oetker AG/SA**

- ④ **Garnitur:**  
Das Dessert beliebig mit Streudekor verzieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53