

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Engerl-Bengerl-Dessert

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/für Ehrgeizige**



### Zutaten für 4 Personen

Für den Ananasgelee-Kern: 250 g Ananassaft, 40 g Zucker, Mark von 1/2 Vanilleschote, Abrieb und Saft von 1 Bio-Limette, 3 g Agar-Agar, 20 g dunkler Karibik-Rum (z. B. Myers) 1/2 Ananas (geschält und in kleine Würfel geschnitten).

Für die Kokoscreme: 250 g Kokosmark (oder Kokosmilch; aus dem Tetrapack oder tiefgekühlt), 110 g Zucker, 500 g Obers, 6 Blätter Gelatine, 2 EL Kokoslikör.

Für die Mandelglasur: 300 g flüssige dunkle Schokolade, 50 g geröstete Mandelstücke, ca. 2-3 EL Mandelöl.

Außerdem: Kokosflocken zum Panieren, Biskuitscheiben; temperierte weiße und dunkle Schokolade für die Dekoteile, rotes Marzipan für die Hörner.

### Zubereitung

Für den Ananasgelee-Kern Ananassaft, Zucker, Vanille, Limettensaft und -schale sowie das Agar-Agar zusammen aufkochen. Von der Hitze nehmen und restlos auskühlen lassen. Will man diesen Vorgang beschleunigen, ist es empfehlenswert das Gefäß in ein kaltes Wasserbad zu stellen.

Das Gelee mit dem Stabmixer glatt mixen, Rum sowie die kleinen (5 x 5 mm) Ananasstücke unterrühren. In kleine runde Silikonformen füllen und tiefkühlen.

Für die Kokoscreme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Obers cremig aufschlagen und das Kokosmark mit dem Zucker verrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine mit dem Kokoslikör auf etwa 50 °C erwärmen und gut mit der Kokos-Zucker-Mischung verrühren. Das Obers unterheben und die Masse in einen Dressierbeutel umfüllen.

Kuppelförmige Silikonformen zur Hälfte mit der Kokoscreme befüllen. In die Mitte den angefrorenen Ananaskern legen und mit der restlichen Creme auffüllen. Wenn gewünscht, zusätzlich Biskuitscheiben auflegen. Über Nacht gefrieren.

Für die Mandelglasur alle Zutaten vermischen und die gefrorenen Törtchen darin eintauchen.

Um die Engerl-Optik zu erhalten, die Törtchen am Tag des Servierens aus der Form drücken und nach einigen Minuten Auftauzeit in Kokosflocken wälzen. Flügel und Heiligenschein aus weißer Schokolade anbringen.

Um die Bengel-Optik zu erhalten, die Törtchen unmittelbar nach dem Auftauen in die Mandel-Schokoladenglasur tauchen, Hörner aus Marzipan, Schwanz und Dreizack aus Schokolade befestigen. Für beide Varianten etwa 2 Stunden Auftauzeit einplanen.

