

Pina Colada Dessert im Glas:

Kokos-Schokolade-Mousse:

400 g	Weißer Schokolade
130 g	Obers erhitzt
530 g	Obers kalt
4cl	Kokos-Sirup

Ananas-Mango-Kompott:

200 g	Ananas püriert
20 g	Mango püriert
	Limettenabrieb
100g	Ananasstücke
	Belegkirschen & Ananastück als Dekor

Zubereitung:

130g **Obers** kurz aufkochen und die **Weißer Schokolade** darin auflösen. Danach gebe ich das restliche **kalte Obers** dazu und den **Kokos-Sirup**. Das bedecke ich nun mit einer Klarsichtfolie und stelle dies kalt (mindestens 1 Stunde).

Währenddessen bereite ich das **Ananas-Mango-Kompott** zu. Dazu die Pürees vermengen und die Ananasstücke hinzugeben. Weiters **Ananasstücke** für den Dekor vorbereiten.

Zur Zubereitung Dessertgläser herrichten. Das nun kalte Kokos-Schokolade-Mousse etwas mit der Küchenmaschine oder per Hand aufschlagen. (Nicht zu viel aufschlagen!) Dann dieses in einen Dressiersack geben und abwechselnd mit dem Ananas-Mango-Kompott in die Gläser füllen.

Als Dekor nehmen wir noch **1 Stück Ananas** und eine **Belegkirsche** wie beim Pina Colada Cocktail. Evtl. auch mit einem Schokodekor oder Kokospraline.