

## Pina Colada - Tiramisu

### Zutaten:

4 Portionen

1 Ananas, frisch, (800g - 900g)  
250 g Mascarpone  
100 g Magerquark  
250 ml Kokosmilch  
2 Pck. Vanillezucker  
70 g Zucker  
1 Paket Löffelbiskuits  
etwas Schnaps (Kokoschnaps oder -  
likör, z.B. Malibu, Batida de Coco)  
50 g Kokosraspel

### Zubereitung:

Ananas schälen und den Mittelstrunk entfernen. 2/3 der Ananas grob zerkleinern und pürieren. Das restliche Drittel in sehr feine Stücke schneiden, beiseite stellen.

Mascarpone, Quark, Kokosmilch, Vanillezucker und Zucker mit dem Handrührgerät glatt verrühren.

In 4 kleine Gläser oder eine Auflaufform schichten (für das Anrichten in Gläsern sollten die Löffelbiskuits grob zerkleinert werden):

Als Erstes die Biskuits hineinlegen, mit wenigen Tropfen Kokoschnaps beträufeln. Anschließend eine Schicht pürierte Ananas darauf geben, dann Kokoscreme, dann einige Ananasstücken, alles nochmal wiederholen.

Zum Schluss mit Kokosraspeln bestreuen.

