

## Rezept

# Ananas-Kokos-Traum

Ein Rezept von Ananas-Kokos-Traum, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> dicke Kokosmilch	<b>50 g</b> Kokospulver (aus dem Asienladen)
2-3 EL sehr feine Kokosraspeln	<b>80 g</b> weiße Schokolade
<b>150 g</b> weiße Schokolade	<b>100 g</b> frische reife Ananas
<b>50 g</b> dicke Kokosmilch	nach Belieben 1 TL Currypulver
<b>60</b> weiße Hohlkugeln	<b>300 g</b> temperierte weiße Schokolade
<b>2</b> kandierte Ananasringe für die Deko	<b>2</b> Spritzbeutel
<b>1</b> Spritzbeutel aus Butterbrotpapier	Pralinengabel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für die Kokosfüllung die Kokosmilch und das Kokospulver in einen Topf geben und 1 Min. aufkochen. Die Kokosraspeln unterheben und den Topf von der Herdplatte ziehen. Die Masse 5 Min. ziehen lassen. Inzwischen die weiße Schokolade fein hacken. Schokolade unter die Kokosmasse rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und die Hohlkugeln je bis zur Hälfte damit befüllen.
2. Für die Ananasfüllung die weiße Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Ananas in Stücke schneiden und mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen.
3. Die Kokosmilch erhitzen und nach Belieben das Currypulver einrühren. Kokosmilch über die Schokolade gießen und rühren, bis diese sich aufgelöst hat. Ananaspüree unterrühren und alles ca. 15 Min. auskühlen lassen. Mischung in einen Spritzbeutel füllen und die Hohlkugeln bis 2 mm unter den Rand befüllen. Füllung ca. 30 Min. fest werden lassen.
4. Inzwischen die kandierten Ananasringe klein schneiden. Die temperierte weiße Schokolade bereitstellen. Etwas Schokolade in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Pralinen in die temperierte Schokolade tauchen und mit der Pralinengabel auf Butterbrotpapier ablegen. Sofort mit getrockneter Ananas dekorieren.