

Rezept

Ananaskompott mit Amaretti

Ein Rezept von Ananaskompott mit Amaretti, am 25.04.2024

Zutaten

1 walnussgroßes Stück Ingwer	1 kleine Ananas (ca. 1 kg)
80 g Zucker	200 ml Apfelsaft
120 g Amarettini (ital. Mandelmakrönchen)	250 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker	2 EL zartbittere Schokoladenstreusel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Von der Ananas den Schopf abschneiden, die Ananas schälen, längs vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel in Stücke schneiden.

2. Ingwer, Ananas, Zucker und Apfelsaft in einem Topf aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Vom Herd nehmen und lauwarm werden lassen.

3. Inzwischen die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle grob zerdrücken. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Schokostreusel unterheben. Ananaskompott, Schokosahne und Amarettinibrösel abwechselnd in Schalen schichten, dabei die Amarettini nach Belieben mit etwas Kompottsafte beträufeln. Abgedeckt 1 Std. kalt stellen.