

Ananascreme für 8 - 10 Personen

Zutaten:

1 Dose (ca. 300 g)	Ananaswürfel
2 Päckchen	Vanillepuddingpulver (Pulver zum Aufkochen)
1 Liter	Ananassaft
1 Becher	süße Sahne
etwas	Zucker

Zubereitung:

Die Ananaswürfel abgießen und den Saft aus der Dose auffangen. Dieser Saft wird mit dem Ananassaft aus der Tüte / Flasche auf insgesamt 1 Liter aufgefüllt.

Das Puddingpulver wird mit ein wenig von diesem Saft in einer separaten Schüssel angerührt.

In der Zwischenzeit kann der übrige Ananassaft bereits aufgekocht werden. Sobald dieser kocht, wird das angerührte Puddingpulver hinzugegeben und mit einem Schneebesen eingerührt. Unter gelegentlichem Umrühren die Ananas-Pudding-Mischung aufkochen lassen. Anschließend wird der „Ananas-Pudding“ von der heißen Platte genommen und bei Bedarf in eine weitere Schüssel zum Abkühlen umgefüllt (gelegentlich Umrühren). Sobald der Pudding etwas abgekühlt ist, werden die Ananaswürfel untergehoben. Je nach Geschmack kann nun noch mit etwas Zucker nachgesüßt werden.

Nun muss der „Ananas-Pudding“ zunächst noch weiter abkühlen. Erst wenn er eine milde Temperatur erreicht hat, wird die Sahne mit etwas Zucker aufgeschlagen. Die aufgeschlagene Sahne wird nun vorsichtig unter den Pudding untergehoben und gleichmäßig verrührt, bis eine einheitliche Creme entsteht.

Zum Abkühlen der Ananascreme kann diese entweder in der Schüssel verbleiben oder bereits in Glasschälchen portioniert werden. Wer es schön mag, verziert die Ananascreme noch mit einer kleinen Sahnehaube.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit.