Piña-Colada-Dessert

(6 Portionen)



250 g Mascarpone 500 g Magerquark 80 g Puderzucker 1 Pck. Vanillezucker	Gib Mascarpone, Quark, Puderzucker und Vanillezucker in eine große Rührschüssel und verrühre alle Zutaten zu einer glatten, cremigen Masse.
1 EL Limettensaft	Füge den Limettensaft hinzu und rühre ihn gut unter.
50 g Kokosraspel plus etwas mehr zum Bestreuen	Rühre anschließend 50 Gramm Kokosraspel unter die Creme.
400 g frische Ananas	Schneide die Ananas in kleine Würfel. Gib anschließend etwa drei Viertel der Ananasstücke in die Creme und rühre sie vorsichtig unter
Verteile die Creme auf die Dessertgläser. Garniere jedes Glas mit den übrigen Ananasstückchen und bestreue die Oberfläche großzügig mit den Kokosraspeln.	
Stelle die Gläser mindestens zwei Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank und serviere sie gut gekühlt.	
Tipp: Das Dessert lässt sich auch mit Ananas aus der Dose zubereiten.	