

Kokosový sen

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- ananasový kompot i se šťávou 1 plechovka
- smetana ke šlehání 250 ml
- kokos 2 lžíce
- rum 3 lžíce
- Crème Olé s kokosovou příchutí Dr. Oetker 1 balíček
- čokoláda na vaření 100 g
- na ozdobu Koka sušenky 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na sítku necháme okapat ananasový kompot, přičemž šťávu z ananasu zachytíme. Polovinu ananasu rozmixujeme tyčovým mixérem společně se šťávou. Přidáme smetanu a elektrickým ručním šlehačem vyšleháme v krém, do kterého postupně zašleháme kokos a rum. K této směsi nakonec přidáme celý sáček Crème Olé a opět vyšleháme.

Poháry naplníme zbylými kousky ananasu obalenými v kokosu, vyšlehaným dezertem, Koka sušenkami a polijeme čokoládou.

Dle fantazie dozdobíme a dáme vychladit do lednice.