

# Pina - Colada - Mousse 1

Zutaten für: 1 Keine Angabe

3/4	Ltr.	Ananassaft
250	Gramm	Zucker
40	ml	Kokoslikör
50	ml	Weisser Rum
14	Blätter	Gelatine
200	ml	Kokosmilch
8	Stücke	Eigelb
1	Ltr.	Geschlagene Sahne

## Anleitung:

Ananassaft, Zucker, Kokoslikör, weisser Rum, Eigelb, Kokosmilch zur Rose abziehen. ( Flüssigkeit erhitzen und mit Eigelb und Zucker auf dem Feuer im heissen Wasserbad schaumig schlagen bis max,60 ° C. Eingeweichte Gelatine zugeben und im Eiswasser abkühlen. geeschlagene Sahne zugeben und in Schüsseln füllen und 6 - 8 Stdt.kühlen.

Tip : Die Mousmasse in mit Folie ausgelegte Rohtform füllen nach dem durchkühlen in Kokosraspel Rollen und in Scheiben schneiden. Johanisbeersauce dazu.