

Pina - Colada - Sweeties

Zutaten für: 1 Rezept

- | | | |
|----|-------|--|
| 1 | | Eiweiß in eine Schüssel geben, schaumig Aufschlagen |
| 75 | Gramm | Kokosraspel hinzufügen,iterrühren |
| 25 | Gramm | Zucker hinzufügen,iterrühren |
| | | Butter Mini-Muffinförmchen ausbuttern |
| | Etwas | Teig einfüllen, Mulde schalenförmig eindrücken |
| | | Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 - 20 Minuten goldbraun backen, etwas abkühlen |
| | | Lassen, vorsichtig aus den Förmchen lösen |

FÜLLUNG

- | | | |
|-----|---------|--|
| 2 | Blätter | Weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen |
| 100 | Gramm | Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen |
| 100 | Gramm | Mascarpone nach und nach hinzufügen,iterrühren |
| | | Gelatine ausdrücken, im Wasserbad lösen, 2 EL Schoko-Creme hinzufügen, vermischen, alles Unter die Schoko-Creme rühren |
| 1 | Essl. | Kokossirup hinzufügen |
| 1/2 | Essl. | Rum hinzufügen |
| | | Alles verrühren |
| 100 | Gramm | Kandierte Ananas fein würfeln, in die gebackenen Schälchen streuen |
| | | Schokocreme dekorativ darauf spritzen |

DEKO

Getrocknete Kokoschips dekorativ auf den Sweeties verteilen

Anleitung: