



# GEGRILLTE ANANASSPIESSE MIT BONBONGLASUR UND KOKOSSAHNE



## ZUTATEN

- frische Ananas, in dicke Scheiben geschnitten
- 175g Filled Raspberry & Peach Drops von Cavendish & Harvey
- 125g Mascarpone
- 150g Cream of Coconut
- 100ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- Kokosflocken (optional)

## ZUBEREITUNG

- Heize den Grill auf mittlerer Hitze vor und grille die Ananasscheiben direkt auf dem Grillrost für ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite, bis sie leicht gebräunt und grillmarkiert sind. Bereite die Ananasscheiben anschließend auf einem Teller auf.
- Schmelze die Raspberry & Peach Drops in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze für die Bonbonglasur. Füge nach Belieben ein paar Esslöffel Wasser hinzu, um die Glasur zu verdünnen. Beträufle die Ananasscheiben großzügig mit der Bonbonglasur.
- Für die Kokossahne: halbiere die Vanilleschoten und kratze das Mark heraus. Vermenge den Mascarpone mit der Cream of Coconut und dem Vanillemark in einer Schüssel. Schlage die Sahne steif und hebe sie unter die Mascarpone Mischung.
- Serviere die fertigen Ananasscheiben gemeinsam mit der cremigen Kokossahne. Optional können die Ananasscheiben mit Kokosflocken bestreut werden.