



Gegrillte Ananas mit Raffaellocreme-Dessert

Heute gibt es ein leckeres Ananas Dessert mit einer himmlischen Raffaellocreme. Es eignet sich wunderbar für jede Gartenparty, kann aber auch im Winter gemacht werden.

Zuerst wird die Creme vorbereitet:

Dazu wird der Quark mit dem Naturjoghurt und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel gegeben und verrührt. Nun die Raffaello aus der Verpackung befreien, mit einem Messerrücken andrücken und dann fein durchhacken. Die Raffaellomasse wird dann unter die Quarkcreme gerührt und ggf. noch etwas mit Zucker nachgesüßt.

Jetzt die Ananas vorbereiten:

Dazu wird diese geputzt und anschließend in 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Der Strunk in der Mitte wird mit einem runden Keksausstecher (z.B. von den Weihnachtskekse) entfernt.

Als nächstes einen Kontaktgrill, eine Pfanne oder einen Grill vorheizen und dann die Ananas bei mittlerer bis starker Hitze etwa 3 Minuten braten oder grillen, bis diese eine schöne Farbe hat.

Zum Schluss die Ananasscheiben auf einen Teller geben, einen Klecks Raffaellocreme in die Mitte drapieren und ggf. mit einem Raffaello dekorieren.

Tipp: Dieses Dessert lässt sich wunderbar vorbereiten, die Ananas und die Creme kann man morgens vorbereiten, um diese dann anschließend auf der Gartenparty anzugrillen.



Zutaten für 15 Portionen:

938 g Quark

563 g Naturjoghurt

3 ¾ EL Vanilleextrakt

37 ½ Konfekt (Raffaello)

3 ¾ Ananas

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 8 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe