

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù all'ananas e cocco

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

LATTE 350 ml
COCCO RAPÈ 100 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 60 gr
ANANAS IN SCATOLA 300 gr
MAIZENA 30 gr
LIQUORE AL COCCO 30 gr
RUM 1 bicchierino
SAVOIARDI 1 confezione -
PANNA DA MONTARE 150 gr

PREPARAZIONE

1 In una casseruola mettete il latte con 70 g di cocco.



2 Fate bollire per 5 minuti quindi coprite e lasciate intiepidire.



3 Filtrate schiacciando bene il cocco.



- 4 Nel mixer frullare le fette di ananas (conservate il succo di macerazione presente nella confezione).



- 5 In una ciotola mescolare l'ananas frullato, 200 ml di latte di cocco e la maizena.



6 Fate addensare 5 minuti nel microonde a 750 W.

Fate raffreddare quindi fate riposare in frigo per 15 minuti.



7 In una ciotola mescolare il latte di cocco rimasto, il liquore al cocco, il rum e poco succo di macerazione dell'ananas.



- 8 Bagnate dei savoiardi e formate uno strato compatto sul fondo di uno stampo per plum cake.



- 9 Coprite con uno strato di crema al cocco e ananas e cospargete con delle gocce di cioccolato.



10



11 Coprite con un secondo strato di savoiardi bagnati, crema e gocce di cioccolato coprite infine con altri savoiardi bagnati.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna, trasferitela in una sacca da pasticceria e decorate il dolce infine decorate con il cocco rimasto.

