



## Pina Colada

Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm  
gefüllt mit Ananas, Kokos und Rum

### Ananasragout

#### Zutaten für 10 Personen

100 g Ananaswürfel, klein  
25 g Zucker  
10 ml Rum, braun



### Zubereitung

Den Zucker schmelzen lassen, wenn er braun wird und anfängt zu schäumen die Ananas dazu geben. Kurz durchschwenken und den Rum beigeben. Solange kochen lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Ananas umfüllen und zugedeckt bis zur Verwendung aufbewahren.

### Kokosgelee

#### Zutaten für 10 Personen

125 ml Kokosmilch, ungesüsst  
15 g Zucker  
1 g Agar-Agar  
5 ml Rum, weiss

### Zubereitung

Alles miteinander vermischen und einmal kräftig aufkochen lassen. 1 cm hoch in ein flaches Gefäß füllen, bei Raumtemperatur anziehen lassen, dann kalt stellen. Wenn es fest geworden ist, mit einem Ausstecher (3cm) 10 Kreise ausstechen. Die Kreise kurz vor dem Anrichten mit einer Seite in die Kokosraspel drücken.

### Rum-„Kaviar“

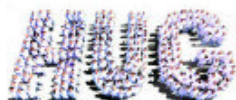
#### Zutaten für 10 Personen

80 ml Wasser  
30 ml Rum, braun (z.B. Myers)  
15 g Zucker  
1 g Algin (Texturas)

### Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Mixstab verarbeiten. Um eventuelle Luftblasen zu entfernen entweder vakuumieren oder über Nacht stehen lassen.

Die Masse in eine Spritze aufziehen und in ein Clacicbad (Wasser mit 3% Calcic angereichert) tropfen. Ca. 30 sek. darin lassen und mit einem Sieblöffel in klarem Wasser abspülen. Diesen Vorgang am besten kurz vor dem Servieren durchführen.





## **Ananas „Air“**

### **Zutaten für 10 Personen**

50 ml Ananassaft  
40 ml Wasser  
10 g Zucker  
1 g Lecithin

### **Zubereitung**

Alles in einem eckigen Gefäß vermischen. Mit einem Mixstab aufschäumen. Den Schaum ein paar Minuten stabilisieren lassen.

### **Dekor**

#### **Zutaten für 10 Personen**

5 St. Ananasschips halbiert  
Kokosraspel, geröstet

### **Zubereitung**

Die Tartelettes mit dem Ananasragout füllen. Kokosgeleescheiben (Raspel nach oben) auflegen. Den Kaviar darauf verteilen, etwas Air dazugeben und einen Ananasschip anstecken.

