

# *Ananas Deko & Rezeptideen*

## **BILDERANLEITUNG**



## Man braucht:

### Für die Vase:

Ananas  
Steckschwamm  
Blumen, Blätter und Palmenblätter

### Für die goldene Ananas:

Ananas, goldenes Farb-Spray



**Für die Ananas-Vase** den Deckel der Ananas abschneiden, das Fruchtfleisch aushöhlen und für die Rezepte (Sommersangria oder tropische Pina Colada Torte) zur Seite stellen. Die Ananas mit Wasser auffüllen. Blumen nach Wahl in einem Steckschwamm fixieren und die Ananas damit ausfüllen.

**Für die goldene Ananas** entweder nur das Grün der Ananas oder die gesamte Ananas mit Farbe besprühen und als Deko-Highlight am Tisch verwenden.





## Exotische Sommersangria

- ½ Ananas
- 4 EL Weißer Rohrzucker von Wiener Zucker
- 500 ml Mineralwasser
- 1 l Rosé oder Weißwein
- 1.5 l Rosé Prosecco
- 100 ml weißer Rum
- Saft einer Bio Zitrone
- 1 Orange
- 2 Zitronen
- 2 Kiwis
- ein paar Ribiselrispen
- reichlich Eiswürfel

Die halbe Ananas schälen und grob würfeln. Mit dem weißen Rohrzucker in eine Karaffe oder ein Bowleglas geben. Die restlichen Früchte, den Wein und den Rosé Prosecco sowie den Zitronensaft hinzufügen und kühlstellen. Vor dem Servieren mit reichlich Eis auffüllen und mit dem Mineralwasser aufgießen und eisgekühlt servieren.

Tipp: Wer mag, kann die Ananasstücke mit dem Zucker pürieren und diese mit dem Wein und Prosecco ansetzen.

Die exotische Sommersangria kann auch in einer ausgehöhlten Ananas serviert werden. Dabei jedoch prüfen, ob die Ananas „dicht“ ist und gegebenenfalls auf ein Tablett stellen.

## Pina Colada Torte

- 350 g Bio Kokosblütenzucker von Wiener Zucker
- 3 Eier {Größe L}
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 390 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 30 g Nüsse gemahlen {und optional geröstet}
- 1 gehäufte TL Zimt {gemahlen}
- 4 {sehr}reife Bananen
- 430 g Ananaspüree {frisch}
- Mark einer Vanilleschote
- ½ Tasse Butter {zimmerwarm}
- 500 g Frischkäse natur
- 250 g Topfen
- 1 Tasse Wiener Puderzucker
- 1 Schuss Kokosmilch
- Zesten ½ Bio Zitrone
- Deko: reichlich Kokosraspeln, getrocknete Ananas
- 1 Kiwi, frische Blüten

Eier mit dem Zucker mehrere Minuten schaumig schlagen, bis eine dickliche weiße Creme entsteht. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Ananas aushöhlen. Das Fruchtmark mit den reifen Bananen vermischen und pürieren. Öl, Fruchtpüree, Mehlmischung sowie Nüsse, Zimt und Vanillemark unterheben.

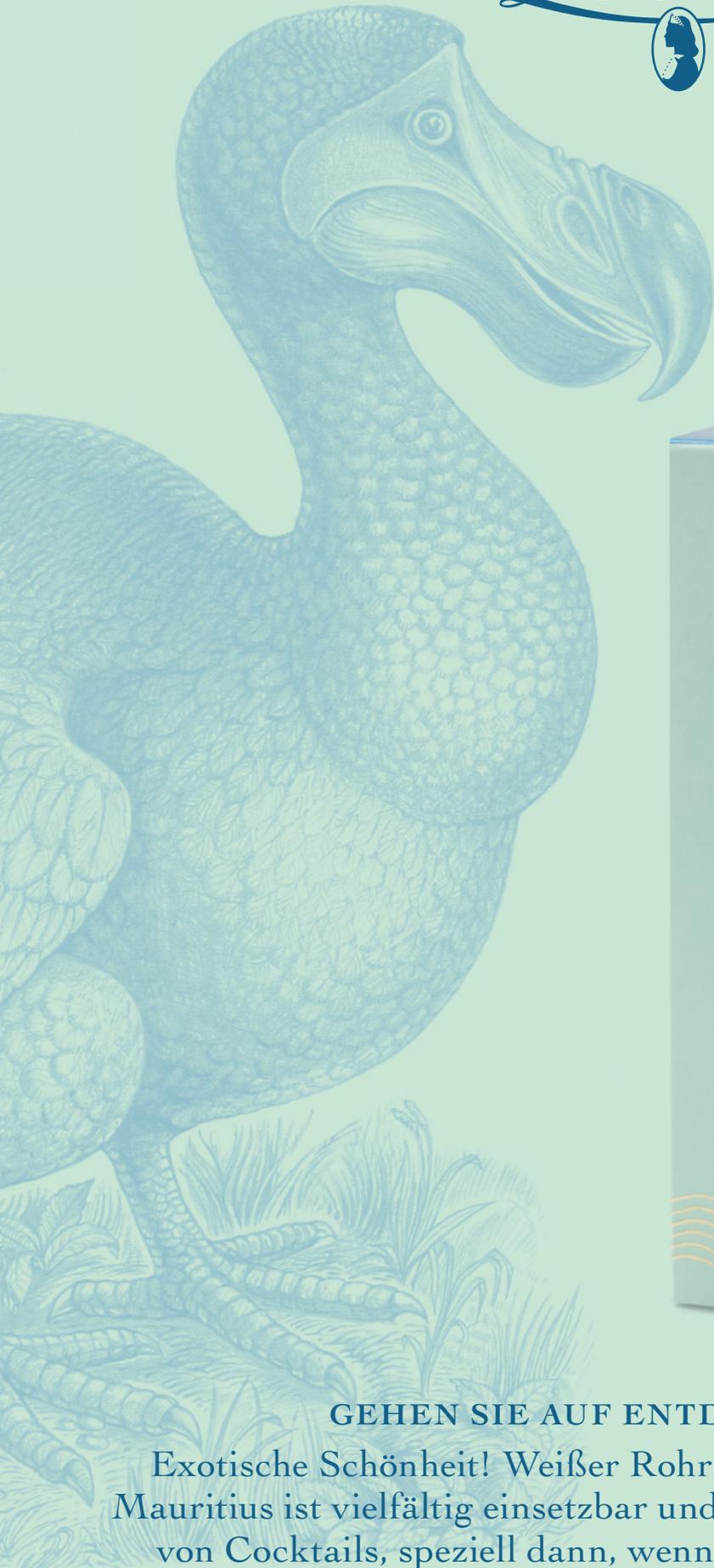
Drei Backformen mit 18 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier belegen. Die Masse gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 40 Minuten backen. Heiß aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Butter mit dem Frischkäse aufschlagen und den Puderzucker unterrühren. Kokosmilch einrühren. Bio Zitrone heiß waschen, die Zesten einer halben Zitrone abreiben und in die Creme einrühren.

Die Creme in eine Spritztülle füllen, Tupfen auf die Torte dressieren und die Böden übereinander setzen. Anschließend die die Torte dekorieren.

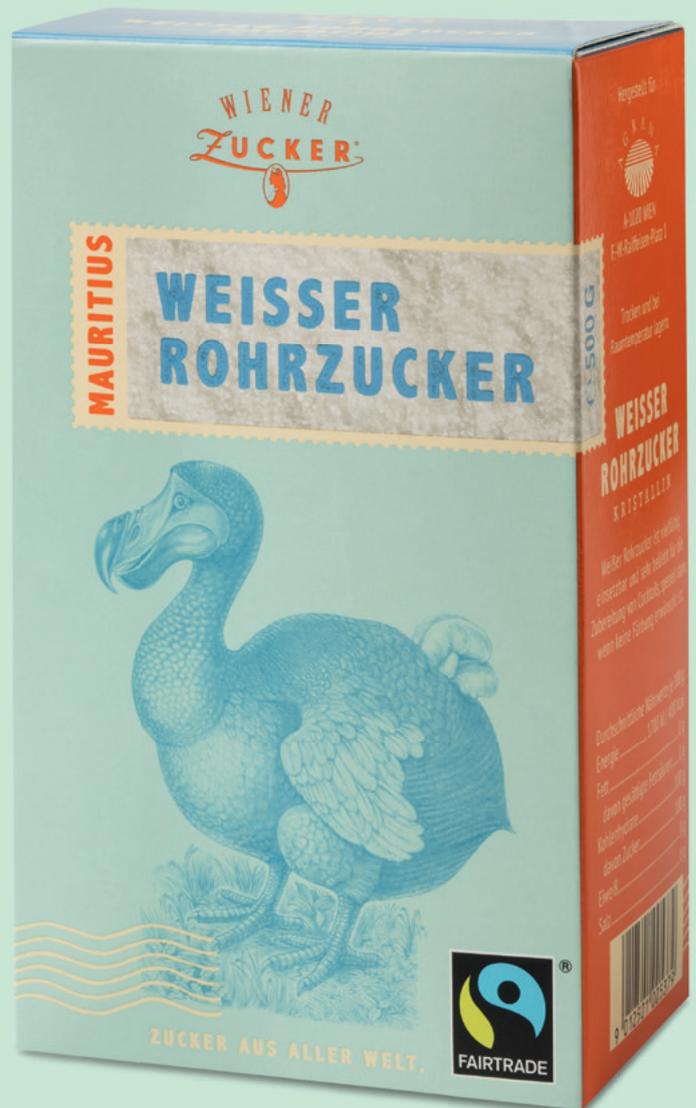
Video mit  
Dekoideen

[youtube.com/user/  
wienerzucker AT](https://youtube.com/user/wienerzuckerAT)

WIENER  
ZUCKER®



JETZT  
NEU!



**GEHEN SIE AUF ENTDECKUNGSREISE!**

Exotische Schönheit! Weißer Rohrzucker von Wiener Zucker aus Mauritius ist vielfältig einsetzbar und sehr beliebt für die Zubereitung von Cocktails, speziell dann, wenn keine Färbung gewünscht ist.

Get inspired: [wiener-zucker.at](http://wiener-zucker.at)

