



## Ananasek bez pieczenia

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Daktyle zalać wrzątkiem, tak aby znalazły się pod wodą i odstawić do wystudzenia.

### Krok 2

Biszkopty rozkruszyć w rozdrabniaczu na proszek i wymieszać z kakao oraz wiórkami kokosowymi. Daktyle odsączyć z wody i zmiksować blenderem razem z miodem do uzyskania gładkiego kremu. Połączyć razem z biszkoptami i wylepić dno formy o średnicy 20 cm.

### Krok 3

Ananasa pokroić w małą kostkę. Proszek budyniowy rozprowadzić w pół szklanki napoju, a resztę zagotować. Ugotować budyń i dodać kawałki masła. Zdjąć z ognia i mieszać, aż się masło rozpuści. Następnie wmieszać kawałki ananasa i wyłożyć budyń na przygotowany wcześniej spód. Odstawić do całkowitego wystudzenia.

### Krok 4

Schłodzoną kremówkę ubić z cukrem pudrem na sztywno i wyłożyć na wystudzoną masę ananasową. Na wierzch wyłożyć skruszone bezy czekoladowe. Ciasto przechowywać w lodówce.

## Wskazówki

Przed ugotowaniem budyniu warto spróbować napój lub sok, czy nie jest za słodki. Jeżeli tak, to należy go rozcieńczyć z wodą, ale wszystkiego ma być 1 1/2 szklanki.

## SPÓD

150 g biszkoptów

1 łyżeczka kakao

2 łyżki wiórków kokosowych

1 łyżka miodu

100 g daktyli

## MASA ANANASOWA

1 puszka ananasa (340g)

1 1/2 szklanki napoju (jabłko, limonka, mięta)

1 op. budyniu śmietankowego

50 g masła łąciate

## KREM ŚMIETANKOWY

1 szklanka śmietanki 30 % łąciata

1 łyżka cukru pudru

bezy czekoladowe