



Ananasaurinkoinen

Aineet: Valmistusaika yli 60 minuuttia

Pohja:

150 g kaurakeksejä

1 dl kookoshiutaleita

75 g margariinia

Täyte:

5 dl ranskankermaa

2 prk ananasmurskaa

1,5 dl sokeria (1dl=85g)

2 tl vanilliinisokeria

Valmistus: Valuta täytteeseen käytettävää ananasmurskaa siivilässä ainakin tunnin ajan. Valmista sillä aikaa piirakkapohja. Murena keksit ja sekoita joukkoon kookoshiutaleet sekä sulatettu rasva. Painele keksimuruseos piirakkavuon pohjalle ja reunoille. Laita vuoka jääkaappiin jäähtymään. Sekoita ranskankerma, ananas ja sokerit keskenään. Levitä täyte piirakkapohjalle ja paista 175 asteen lämpötilassa 25 minuuttia. Anna piirakan jäähtyä ensin rutilällä ja sen jälkeen jääkaapissa. Tarjoa Ananasaurinkoinen kylmänä. Kruunaa makunautinto Hunajaisella Kolakastikkeella, jolla voit myös koristella piirakan pintaa.

www.superkokki.com