

# TEMBLEQUE MIT ANANASSALAT

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

**ZUNGENTOD**

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF [www.peterdenlo.ch](http://www.peterdenlo.ch)



**Tembleque** heisst *zittern*. Und bekommt man die richtige Konsistenz dieses Puddings hin, tut er genau das. Das beliebteste Dessert Puerto Ricos gehört zwar traditionell zur Weihnachtszeit, doch ist es so populär, dass man es das ganze Jahr über bekommt. Auf der kleinen Karibikinsel gibt es unzählige Versionen, dieses Kokosklassikers. Hier finden Sie eine einfache und leichte Variante, die ohne Sahne zubereitet wird. So kommt der Kokosgeschmack besser zur Geltung. Und zu einem Nachtsch aus der Karibik gehören natürlich auch Ananas und Rum! Dieser Ananassalat passt wie die Faust aufs Auge und macht hebt einen Teller mit Tembleque in den ultimativen Desserthimmel!

Für 4-6 Personen.



## ZUTATEN FÜR DEN TEMBLEQUE PUDDING

1 Liter	Kokosnusscreme
60 Gramm	Maisstärke
175 Gramm	Zucker
1/2 Teelöffel	Salz
1/4	Orange
1	Zimtstange
	Zimtpulver

## ZUTATEN FÜR DEN ANANASSALAT

2 Esslöffel	Zucker
1 Esslöffel	Wasser
50 Gramm	Kokosraspel
2-3 Esslöffel	Rum
1/2	frische Ananas

## ZUBEREITUNG

- 1.**  
Für den Tembleque Pudding werden Kokosnusscreme, Maisstärke, Zucker, Salz, Zimtstange und die dünn abgeschnittene Schale des Orangenschnitzes in einen schweren Kochtopf gegeben und bei hoher Temperatur unter stetigem Rühren erhitzt.
- 2.**  
Sobald die Masse einzudicken beginnt, die Temperatur auf Mittel senken und weiter rühren, bis die Masse zu Kochen beginnt. Dabei immer gut darauf achten, dass die Masse am Topfboden nicht zu kleben beginnt.
- 3.**  
Sobald die Masse kocht und Blasen wirft, den Topf vom Feuer nehmen. Zimtstange und Orangenschale entfernen. Zwei, drei Esslöffel Orangensaft begeben und die Masse gut durchrühren.
- 4.**  
Die Puddingmasse nun in eine grosse Form geben oder in mehrere Förmchen füllen. Die Formen vor dem füllen jeweils kurz mit kaltem Wasser ausspülen, was beim Stürzen des Puddings helfen wird.
- 5.**  
Den Pudding nun mindestens fünf Stunden im Kühlschrank hart werden lassen.
- 6.**  
Für den Ananassalat zuerst die Ananas schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen.
- 7.**  
In einem kleinen, schweren Topf die zwei Esslöffel Zucker mit dem Esslöffel Wasser auf hoher Hitze aufkochen.
- 8.**  
Sobald der Zuckersirup zu kochen beginnt, die Temperatur senken und die Kokosraspel begeben. Mit einer Holzgabel, alles gut mischen und bei kleiner Temperatur und unter häufigem Rühren trocknen lassen. Die Kokosraspel sollen dabei zu süssen, goldbraunen Flocken werden. Aufpassen, dass sie dabei nicht anbrennen. Danach abkühlen lassen.
- 9.**  
Kurz vor dem Servieren, die Ananasstücke mit den Kokosraspeln und dem Rum mischen.
- 10.**  
Zum Anrichten, den Pudding auf einen Teller stürzen oder portionsweise aus der grossen Form stechen. Den Pudding mit Zimt bestäuben und daneben einige Esslöffel Ananassalat aufhäufen.



**TIPPS:**

- Der Templeque Pudding hält sich im Kühlschrank mehrere Tage. er kann also auch gut im Voraus gemacht werden.
- Die Kokosraspel lassen sich in einem gut verschliessbaren Gefäss bei Zimmertemperatur eine Woche halten.