



# Rezeptdienst

## Ananasrouladen

2 Stück à 60 cm

### Zutaten:

- 2 Stk. Biskuitblätter à 60 x 40 cm
- 2700 g Ananascreme
- 8 Stk. Ananasscheiben (zum Belegen)



### Zubereitung:

Biskuitblatt mit Ananascreme bestreichen, zusammenrollen und kühlen. Nach dem Kühlen die Rouladen mit Creme ohne Ananasstücke einstreichen, einen kleinen Cremetupfen aufdressieren und mit einem Stück Ananasscheibe belegen.

## Ananascreme

### Zutaten:

- 600 g **SENNA creme**
- 300 g Zucker
- 500 g Saft von Ananasscheiben
- 500 g Wasser
- 400 g **SENNA Kaltcreme**
- 400 g **SENNA-Fruchtfülle-Ananas**

### Zubereitung:

Wasser, Ananassaft (beides ca. 25°C) und Zucker mit SENNA Kaltcreme ca. 2-3 Minuten aufschlagen. SENNA creme aufschlagen, die fertige Kaltcreme dazugeben und zusammen sehr locker aufschlagen. 500g zum Einstreichen und Dekorieren aufsparen. SENNA-Fruchtfülle-Ananas in die restliche Creme einrühren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

**SENNA Nahrungsmittel**, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;  
Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; [www.senna.at](http://www.senna.at)