

## IN WHISKY GEMARINEERDE ANANAS MET KROKANTE CAKE

### Ingrediënten (4 personen):

½ granaatappel  
4 blaadjes munt  
1 kl kokospoeder  
4 sneetjes quatre-quartscake  
(van 2 cm dik)  
8 ananasschijven op sap (blik)  
4 el donkerbruine suiker  
4 el whisky met honing (bvb Jack  
Daniel's Tennessee Honey)  
2 dl kokosroom  
2 el olijfolie  
1 snuifje kaneel



### Bereidingswijze:

*IN DE KEUKEN (10 min. + 2 u. trekken)*

*Besprenkel de schijven ananas met de whisky en laat 2 u. trekken.  
Bestrijk de sneetjes cake met de olijfolie.  
Snipper de muntblaadjes fijn en meng onder het kokospoeder.  
Haal de pitjes uit de halve granaatappel.  
Meng de kaneel onder de donkerbruine suiker en druk de schijven  
ananas aan beide kanten in de suiker.  
Klop de kokosroom lichtjes op met de klopper.*

*OP DE BARBECUE (10 min.)*

*Leg de ananasschijven op de plancha en bak 2 à 3 min. aan elke kant  
op de barbecue.  
Leg er de sneetjes cake naast en laat 1 à 2 min. aan elke kant lichtjes  
krokant bakken.  
Verdeel de sneetjes cake en de schijven gebakken ananas over de  
borden. Lepel er wat kokosroom op en bestrooi met de  
granaatappelpitten en het kokospoeder met munt.*