

BENODIGDHEDEN: voor 4 glazen

- 3 eetlepels bruine suiker
- 4dl. ananassap
- 8cl. witte rum
- sap van 1 limoen
- 2dl. kokosmelk
- 5cl. kokoslikeur (bv.: batida de coco)

FOTO:**BEREIDING:** 15 minuten + 4 uur wachttijd

- Bring in een pannetje de suiker aan de kook met een derde van het ananassap. Haal van het vuur en voeg er de rum, het limoensap en de rest van het ananassap aan toe. Meng goed. Giet in een lage schaal en zet 3 à 4 uur in de diepvriezer. Roer geregeld om. Er ijs van maken in de ijsmachine en dan bewaren in de diepvriezer kan ook.
- Kook in een pannetje de kokosmelk op met de kokoslikeur. Haal van het vuur en schuim stevig op met een mixer.
- Vul de glazen tot de helft met de ananassorbet. Overgiet met het warme kokosschuim en serveer meteen.