



KOKOSNUSS-MOUSSE MIT HIMBEEREN

Kokosnussmilch | Himbeeren | weisse Schokolade | Rum

Zutaten:

4 dl Kokosnussmilch
100 gr Zucker
4 Blatt Gelatine
3 EL weisser Rum
2 dl Vollrahm, steif geschlagen
250 gr Himbeeren
80 gr Shortbread, gemörsert
50 gr weisse Schokolade
nach Belieben Himbeercoulis
einige Pfefferminzblätter, zur Deko



Zubereitung:

Die Gelatine 5 min in kaltem Wasser einlegen. In einer hohen Pfanne die Kokosnussmilch mit dem Zucker aufkochen und auf mittlerer Stufe auf 3 dl einkochen. Nun die Gelatineblätter gut ausdrücken und zur Milch geben. Mit dem Schwingbesen darunterühren, vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel leeren. Leicht abkühlen lassen, den Rum darunter geben. Im Kühlschrank am Rand leicht fest werden lassen (nach ca.1 Stunde). In der Zwischenzeit das Shortbread vorbereiten. Jetzt den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen und im Kühlschrank nochmals mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Nun mit einem Esstlöffel Nocken formen und auf das Shortbread anrichten. Die Beeren drumherum drapieren, die Schokolade in Stücke und die Pfefferminzblätter dazu arrangieren. Evtl. Himbeercoulis dazureichen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

