Kokos-Mousse mit Fruchtsoße

Dessert » Kokos-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 200g Himbeeren
» 5 Blatt Gelatine
» 200ml Kokosmilch
» 90g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Limette(n)
» 200g Joghurt (natur)
» 1 Eiweiß
» 1 Dose Aprikose(n)
» 40g Kokoschips
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch mit 50g Zucker und Vanillinzucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!). Gelatine ausdrücken und in der Kokosmilch unter Rühren auflösen. Kokosmilch in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen.

2. Limette waschen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Limettesaft und Joghurt in die Kokosmilch rühren. Eiweiß steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Eischnee unterheben. Mousse in vier Förmchen füllen. 2-3 Stunden kalt stellen.

3. Himbeeren mit 40g Zucker pürieren. Püree durch ein Sieb streichen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Hälfte der Aprikosen mit 1-2EL Aprikosensaft pürieren. Restliche Aprikosen in Spalten schneiden. Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

4. Kokos-Mousse auf Dessertteller stürzen. Mit Soßen, Aprikosenspalten und Kokoschips anrichten. Mit Melisse verziert servieren.

Nährwerte: 270kcal/E7g/F7g/KH44g pro Portion

angelegt am: 02.12.2004 Rezept-Nr: 1333

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke