

# Kokoscreme mit Mango und Kirschsoße

Dessert » Kokos-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Kokosnuss/ -nüsse
- » 400ml Milch
- » 2 EL Honig
- » 2 EL Zucker
- » 6 Blatt Gelatine
- » 200ml Schlagsahne
- » 250ml Kirschsaft
- » 20ml Kirschlikör
- » 1 Msp. Zimt
- » 1 TL Stärke
- » 1-2 Mango
- » Puderzucker

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Vom Kokosnussfleisch ein mittelgroßes Stück beiseite legen, vom Rest die braune Schale entfernen. Geschälte Stücke portionsweise im Blitzhacker zerkleinern. Löffelweise 200ml Milch zufügen. Mit Honig, Zucker, übriger Milch leicht erhitzen, nicht kochen lassen! Vom Herd nehmen, 10min ziehen lassen.

2. Kokosmus durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, ausdrücken, den Saft dabei auffangen. Gelatine einweichen, ausdrücken, in 4EL heißer Kokosmilch auflösen. Langsam übrige Kokosmilch unterrühren, kühlen.

3. Sahne halbsteif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Auf vier Förmchen verteilen, mindestens 4 Stunden kühlen. Kirschsaft erhitzen, Likör, Zimt, angerührte Stärke einrühren, auskühlen lassen. Mangos schälen, in Spalten schneiden. Übrige Kokosnuss in Streifen abziehen. Förmchen in heißes Wasser tauchen, Creme auf Teller stürzen. Mit Mangos, Kirschsoße, Kokosstreifen garnieren. Mit Puderzucker bestäuben, evtl. mit Gebäck servieren.

Nährwerte: 680kcal/E12g/F49g/KH40g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004

Rezept-Nr: 799

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