

Kokos - Creme und Zitrus Gelée - Cup

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Erfrischend, sieht gut aus, geschmacklich "stimmig", einfach nur lecker

Zutaten

- Für die Kokoscreme:
- Für die Mousse:
- 400 ml ungesüßte Kokosmilch
- 50 g weiße Schokolade, zerbröckelt
- 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 50 g Kokosraspeln
- 3 Eigelbe
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g geschlagene Sahne
- Für das Zitrus Gelee:
- 200 ml Orangensaft und etwas Abrieb
- 200 ml Zitronensaft und etwas Abrieb
- 150 ml trockener Weißwein
- 100 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 3 El Grand Marnier oder Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

Kokos - Mousse:

Schritt2

Die weiße Schokolade in der Kokosmilch erhitzen, zerfallen lassen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen.

Schritt4

Die heiße Kokosmilch mit der Schokolade dazu geben, 1 - 2 min. auf dem Wasserbad weiter schlagen.

Schritt5

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unterrühren, auskühlen lassen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt6

Etwa die Hälfte als erste Schicht in schöne, dekorative Gläser / Cups geben, im Kühlschrank etwas Anziehen lassen.

Schritt7

Das Zitrus Gelée:

Schritt8

Den Weißwein mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen; Gelee Topf in Eiswasser stellen, Grand Marnier, Zitrusaft und Abrieb hinzu geben.

Schritt9

Abkühlen, fast gelieren lassen und als nächste Schicht über das Kokos Mousse geben.

Schritt10

Etwas anziehen lassen und den Vorgang wiederholen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Ein farbenfroher wunderschöner Cup ist entstanden, gut durch gekühlt, mit Schokoraspeln garniert zu Tisch geben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-creme-und-zitrus-gelee-cup/>