



Kokos-Mousse mit weißer Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, „stimmig“, einfach köstlich

Zutaten

- 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 die marinierten Erdbeeren.
 - 250 g vollreife Erdbeeren
 - 2 Cl Sherry
 - Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
 - 1 Tl Zitronensaft, etwas Abrieb
 - Etwas Zucker, nach Reifegrad
 - Einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die marinierten Erdbeeren.

Schritt3

Putzen, die Blüte entfernen, waschen und etwa 50 g, (die weniger Schönen) mit dem Stabmixer pürieren. Zucker, Vanillemark, Sherry, Zitronensaft und etwas Abrieb dazu geben.

Schritt4

Die restlichen Beeren halbieren und mit dem Erdbeeren - Pürrèe anmachen.

Schritt5

Kokos - Mousse:

Schritt6

Die weiße Schokolade in der Kokosmilch erhitzen, zerfallen lassen.

Schritt7

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

Schritt8

Die heiße Kokosmilch mit der Schokolade und den Kokosflocken dazu geben, 1 - 2 min. auf dem Wasserbad weiter schlagen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unterrühren, auskühlen lassen.

Schritt9

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben. In ein flaches Gefäß oder Schüssel umleeren, mit Klarsichtfolie abdecken, 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die marinierten Erdbeeren auf gekühlten Desserttellern verteilen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel, schöne, 2 Stück gleichmäßige Nocken p. P. abstechen, anrichten; ein grünes Melisse Blättchen als Garnitur

Schritt12

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-mousse-mit-weisser-schokolade/>