

Kokoscrème

Zutaten:

- 1 frisches Kokosnussfleisch geraffelt
- 3 dl Kokos-Milch, cremig
- 1dl Batida de Coco
- 10 Blatt Gelatine
- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Limonenschale (Zeste gerieben)
- 7 dl Sahne

Für die Kokoscreme frische Kokosnuss verwenden und das Fruchtfleisch raspeln.

Cremige Kokos-Milch (Dose) und Batida di Coco mischen.

Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Dann tropfnass in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sich die Gelatine löst.

Eier mit Zucker und Limonenschale zu einer dicken Creme aufschlagen.

Die Kokosraspel und die Batida di Coco Mischung unterrühren.

Etwas von der Creme zur Gelatine geben und gut verrühren.

Dann erst in die restliche Creme zurückgeben und gut verrühren, sonst klumpt die Gelatine.

Die Kokoscreme 10 Min. in den Kühlschrank stellen, bis sie leicht fest wird und man eine "Straße" in der Creme ziehen kann.

Die Sahne steif schlagen und unter die Kokoscreme rühren.

Ca. 2 1/2 Stunden in den Kühlschrank stellen.