

# Himbeer-Kokos-Dessert

Das Rezept von dem Himbeer-Kokos-Dessert schmeckt schön cremig, nicht zu süß und macht auch optisch etwas her.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 8,0 h

**Gesamtzeit:** 8,5 h



## Zutaten

### Für das Dessert

500 g	Sauerrahm
450 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Packungen	Sahnesteif
3 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 Packungen	Butterkekse
300 g	gefrorene Himbeeren
1 EL	Zitronensaft
Nach Belieben	Kokosette

### Für die Dekoration

Nach Belieben	frische Himbeeren
---------------	-------------------

### Für die Form

Nach Belieben	Klarsichtfolien
---------------	-----------------

## Zubereitung

1. Für das **Himbeer-Kokos-Dessert** die Himbeeren in ein Sieb geben, auftauen und abtropfen lassen.

2. Dann eine Kastenform (Minimum 25 cm) mit etwas Klarsichtfolie auskleiden. Dabei darauf achten das die Folie bis über den Formrand hinausragt. Damit die Folie besser haftet, die Form am besten kurz unter kaltem Wasser ausspülen.
3. Jetzt das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen.
4. Danach den Sauerrahm mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft verrühren.
5. Anschließend das Schlagobers unter die Sauerrahm-Creme heben.
6. Nun die Form mit Butterkeksen auslegen (eventuell zurechtschneiden) und etwas Creme darauf verteilen.
7. Danach etwas von den Himbeeren auf der Creme verteilen.
8. Dann wieder die Creme mit Butterkeksen belegen.
9. Jetzt so lange weiter verfahren, bis die Creme fast aufgebraucht ist (etwas Creme für das spätere Einstreichen zurückhalten) und die Form (abschließend mit Butterkeksen) voll ist. Die Form (und die restliche Creme) am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
10. Jetzt das Dessert auf eine Kuchenplatte stürzen und die Klarsichtfolie vorsichtig abziehen.
11. Dann die übrig gebliebene Creme einmal durchrühren und das Dessert damit gleichmäßig einstreichen.

12. Letztendlich das Dessert mit Kokosette bestreuen und eventuell mit frischen Himbeeren dekorieren. Danach das Dessert gegebenenfalls noch mal kurz kühl stellen und anschließend servieren. Anmerkung: Das Dessert ist eher weich in seiner Konsistenz, und je länger es steht, desto eher kann es passieren, dass sich Flüssigkeit absetzt. Sollte dies der Fall sein, einfach den Sud etwas abgießen, dies schadet weder der Optik noch dem Geschmack.

## **Tipp**

Das Himbeer-Kokos-Dessert schmeckt auch mit anderen Beeren und Früchten.