

# Kokosnussmousse

Freunde raffinierter Desserts kommen mit diesem Rezept voll auf ihre Kosten. Die köstliche Kokosnussmousse macht in jeder Hinsicht eine tolle Figur.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,4 h



## Zutaten

200 g	Kokosmilch
70 g	Kokosraspeln
30 g	<a href="#">Zucker</a>
10 g	Stärkemehl
20 g	Kokosmilch
2 Blätter	Gelatine
40 g	Kokoslikör
70 g	<a href="#">Joghurt</a>
60 g	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die Kokosnussmousse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die größere Menge Kokosmilch mit Zucker und Kokosraspeln in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen.
2. Das Stärkemehl in der kleineren Menge Kokosmilch auflösen und in die heiße Kokosmilch rühren. Vom Herd nehmen. Gelatineblätter ausdrücken und in der noch heißen Kokosmasse auflösen. Den Topf in einem größeren Gefäß mit Eiswasser abkühlen lassen.
3. Sobald die Masse kühl geworden ist und anfängt zu stocken, den Joghurt und Kokoslikör unterrühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Kokosmasse hineinfüllen. Im Kühlschrank ca. 6 Stunden ruhen lassen, erst dann servieren.

## **Tipp**

Die Kokosnussmousse mit Kokosraspeln und Schokosplittern garnieren und mit frischen Früchten (z.B. Erdbeeren) anrichten.