

## Rezept

# Kokosmousse mit Sesamwaffeln

Ein Rezept von Kokosmousse mit Sesamwaffeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> Vanilleschote	<b>150 ml</b> cremige Kokosmilch
<b>1 1/2 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>3</b> Eigelb (M oder L)
<b>40 g</b> Zucker	<b>175 g</b> Sahne
<b>25 g</b> Butterschmalz	<b>2-3 EL</b> Sesamsamen (geschälter weißer, schwarzer oder beides gemischt)
<b>25 g</b> Mehl	<b>40 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> gemahlener Ingwer	<b>2 Prisen</b> feines Meersalz
<b>1</b> Eiweiß (M)	Silikon-Backmatte (Backpapier geht auch, rutscht aber beim Bepinseln)
exotische Früchte (je nach Saison und Verfügbarkeit) für die Dekoration	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für die Mousse die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in einem kleinen Topf mit der Kokosmilch aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen, dann Schote entfernen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker in 3-5 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine hell und cremig aufschlagen.
2. Von der heißen Kokosmilch 3-4 EL abnehmen und unter die Eiercreme rühren. Dann die Eiercreme zu der heißen Kokosmilch geben und bei mittlerer Hitze und unter konstantem Rühren merklich eindicken lassen (Geduld!) – sie darf aber nicht kochen. Topf vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen. Creme durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
3. Sobald die Creme nur mehr handwarm ist, Sahne steif schlagen und erst ein Drittel davon, dann den Rest unter die Creme heben. In Gläschen füllen und abgedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen.
4. Für die Waffeln Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit der Backmatte auslegen. Schmalz schmelzen, kurz abkühlen lassen. 1 EL Sesam im Blitzhacker oder Mörser fein mahlen. Mehl, Zucker, Ingwer, gemahlene Sesam und Salz in einer Schüssel mischen. Schmalz dazugießen, alles mit einer Gabel zu einem zähen Teig verarbeiten. Eiweiß mit einer Gabel nur schaumig schlagen, dann unter den Teig arbeiten.
5. Den Teig nach und nach mit einem Backpinsel in kleinen Kreisen oder großen Rechtecken so dünn und gleichmäßig wie möglich auf die Matte streichen, mit übrigem Sesam bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 5-7 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, sofort in Streifen schneiden oder in Form biegen, auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. (In einem luftdichten Behälter halten sie ein paar Tage, an der Luft werden sie schnell weich).

6. Die exotischen Früchte dekorativ auf der Kokosmousse anrichten. Die Sesamwaffeln dazu reichen.