

Rezept

Kokos-Cotta mit Erdbeeren

Ein Rezept von Kokos-Cotta mit Erdbeeren, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Pck. pflanzliches Geliermittel (Gelatine-Ersatz; für 500 ml Flüssigkeit) | 400 g cremige Kokosmilch (aus der Dose) |
| 50 g Rohrohrzucker | 100 g Sahne |
| | 300 g Erdbeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 30 g F, 4 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Das Geliermittel mit der Kokosmilch und der Sahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Zucker in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen und karamellisieren lassen. Die angerührte Kokosmilch-Sahne zum Karamell geben. Die Mischung unter Rühren aufkochen und ca. 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.
2. Die Creme auf vier Dessertgläser (à ca. 150 ml) verteilen und lauwarm abkühlen lassen. Dann abgedeckt ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf der Kokos-Cotta verteilen und servieren.