

Kokoscreme mit Himbeersoße

Zutaten:

200 g Himbeeren (frisch oder TK)
400 g Aprikosen (Dose oder frisch)
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 Päckchen Vanillezucker
300 g Joghurt
250 ml Kokosmilch
Saft einer Limette
100 g Zucker
2 Eiweiß



Zubereitung:

- Kokosmilch, halbe Zuckermenge und Vanillezucker in einem Topf erhitzen.
- Zuckermilch in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- Joghurt, Gelatinepulver und Limettensaft unter die abgekühlte Milch rühren.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Steifes Eiweiß unter die Kokoscreme heben.
- Halbe Aprikosenmenge in kleine Stücke schneiden.
- Aprikosenstücke auf 4 Dessertschälchen verteilen.
- Kokoscreme gleichmäßig auf die Aprikosenstücke geben.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Himbeeren, Restzucker und Restaprikosen gemeinsam pürieren.
- Vor dem Servieren die Himbeersoße über die Creme geben.
- Evtl. mit Himbeeren verzieren.