

Kokosmousse mit Himbeersoße (nach Geheimrezept) !

Die Zutaten :

½ Liter Milch
½ Liter Sahne
150 g Zucker
6 Blatt Gelatine (12 g)
200 g Kokosmilchpulver

500 g Himbeeren (gefroren)
125 g Zucker
200 ml Apfelsaft



Die Zubereitung :

Mousse : Die Gelatine einweichen . Milch und Zucker aufkochen , die Gelatine und das Kokosmilchpulver dazu geben und abkühlen lassen . In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und darunter heben . Zum Schluss in kleine Portionsschalen füllen und für eine Weile in den Kühlschrank stellen , bis das Mousse fest ist .

Himbeersoße : Die gefrorenen Himbeeren mit dem Apfelsaft und dem Zucker in einen Mixer geben und gut pürieren . Danach am Besten durch ein Sieb passieren , damit die Kerne der Himbeeren nicht in der Soße landen .

Die Soße am Besten auf den Teller geben und das Mousse darauf, oder erst direkt vor dem Servieren auf das Mousse geben .

