

## Kokos - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

500	ml	Kokosmilch ( gibts in Dosen )
200	Gramm	Zucker
5	Stücke	Eigelb
100	Gramm	Kokosraspel mittelfein und
6		Kokoslikör etwas ziehen
		Lasen
4	Blätter	Gelatine (evtl. mehr)
500	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Kokosraspeln mit Likör vermischen abgedeckt beiseite stellen. Nun Kokosmilch, Zucker und Eigelb zur Rose aufschlagen, die eingeweichte Gelatine zugeben, abkühlen, die Kokosflocken und die geschlagene Sahne zugeben. PS: Wer keinen Alkohol mag gibt etwas Milch oder Fruchtsaft auf die Kokosflocken.

ZUR ROSE ABZIEHEN ( " Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose Abziehen im Rezeptbaum ) Garnitur : Auf Teller, Kokosmoussnocken auf Schokoladensauce, Kokosraspel und Früchte Ananas, Liches, Papaya

### Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann