

Erdbeeren mit Kokos-Sahne

Für 4 Personen

500 g Erdbeeren 1 El Orangenlikör 3 El Vanillezucker
4 El Kokosraspel 1 Dose cremige Kokosmilch 250 ml Schlagsahne

Erdbeeren putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit Orangenlikör und 1 El Vanillezucker mischen. 10 Min. marinieren.

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten. Abkühlen lassen.

100 g vom Kokosfett mit einem Esslöffel vorsichtig von der Milch heben, in eine Schüssel geben und glatt rühren. Sahne und 2 El Vanillezucker steif schlagen und unter die Kokoscreme heben. Erdbeeren auf eine Platte geben. Kokossahne darüber verteilen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011