

Rezepte > Dessert > Rezept : Kokospudding auf Erdbeer- Soßenspiegel

Kokospudding auf Erdbeer-Soßenspiegel

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Kokospudding:

1 Dose Kokosmilch ungesüßt (400 ml),
100 ml Wasser,
40 g Zucker,
Mark einer halben Vanilleschote,
1 Päckchen Bourbon-Vanille-Pudding-Pulver.

Für die Soße:

500 g Erdbeeren,
ca. 4 EL Puderzucker zum Süßen,
2 EL Cointreau,
Saft einer halben Zitrone.

Zur Garnierung :

1 Mango



Zubereitung :

Herstellung des Kokospuddings:

Kokosmilch mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote unter Rühren zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und in die Kokosmilch mit dem Schneebesen unterrühren. 2 Minuten kochen lassen. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und den Kokospudding einfüllen.

Über Nacht kühl stellen.

Zubereitung der Erdbeersoße:

Die Erdbeeren kurz unter lauwarmen Wasser abspülen , putzen und vierteln. Die Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Soße nach Bedarf noch mit etwas Puderzucker und Zitronensaft nachwürzen. Den gestürzten Kokospudding auf der Erdbeersoße anrichten.

Zum Garnieren die Mango schälen und in dünne Spalten schneiden, fächerförmig anrichten.