



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Kokosnuss-Mousse mit karamellisierten Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:	
5 Blatt Gelatine	Zucker
3 Eier	100 ml Kokosnuslikör
1 Vanilleschote	1 Becher Schlagsahne
	250 g Erdbeeren

### Zubereitung:

Eier mit Vanillemark und 100 g Zucker mit den Schneebesen sehr cremig schlagen.  
Kokoslikör (Batida de coco oder auch Eierlikör) in kleinen Schlucken unterrühren.  
Eingeweichte Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen und mit der Creme verrühren.  
Sobald die Creme zu gelieren beginnt, steif geschlagene Sahne unterheben.  
Eierlikör-Mousse in Portionsschalen füllen und kalt stellen.

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, halbierte Erdbeeren zugeben, und kurz im Karamell schwenken.

Erdbeeren mit der Eierlikörmousse anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer