

Kokosmousse mit weisser Schokolade

Kokosmousse mit weisser Schokolade

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [20.8.25](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

200 ml Kokosmilch kalt

30 g Kokosraspeln

30 g Zucker

50 g weisse Schokolade

1 ½ Päckchen Schlagrahmfestiger (12g)

100 g Vollrahm

1 Zitrone, davon die Zeste

Minzespitzen und Mangowürfel als Garnitur

Zubereitung:

1. Kokosraspeln kurz in einer Pfanne rösten, ohne dass sie Farbe annehmen, anschliessend auskühlen lassen.

2. Weisse Schokolade hacken und zur Seite stellen.

3. Vollrahm in einer Schüssel schlagen und zur Seite stellen.

4. Kokosmilch in eine Schüssel geben, Zucker sowie den Schlagrahmfestiger und den Zitronenabrieb dazugeben und kräftig verrühren.

5. Nun vorsichtig Kokosraspeln, Schokolade und Vollrahm unterheben und in kleine Gläser abfüllen, ausgarnieren mit frischer Minze und je nach Wunsch mit Mangowürfeln.