



Coco Tara Kokoscreme mit Limone

Zutaten :

250	ml	Milch
250	ml	Coco Tara Coconut Milk
1		Limone
3		Eigelb
60	g	Zucker
1	Packg.	Vanillezucker
1/4	TL	Maisstärkemehl
1	EL	Appleton White Rum
2		Gelatineblätter

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Die Limone putzen und trocknen.

Die Milch zum Kochen bringen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker solange mixen, bis die Mischung weiß wird.

Erst das Maisstärkemehl, dann die kochende Milch hinzufügen, dabei langsam aber stetig umrühren.

Die Mischung in einen Topf geben.

Aufwärmen ohne zu kochen, bis die Mischung cremig wird.

Vom Herd nehmen und die fein geriebene Limonenschale unterrühren.

Bedecken und ziehen lassen.

Die abgetropfte Gelatine mit einem EL Wasser erhitzen.

Sobald sie geschmolzen ist, erst die Coco Tara Coconut Milk, dann den Appleton White Rum hinzufügen und verrühren.

In 4 Dessertschalen füllen und 2 Stunden kaltstellen. Kühl servieren.