

Verpoorten-Kokos-Erdbeer-Caprese

Zutaten

für 4 Personen:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Kokosmilch cremig
1 Ei Limettensaft
2 Ei Zucker
10 Blatt Gelatine
500 g große Erdbeeren
Zitronenmelisse
Zuckerrübensirup
Kokosraspeln
1 Terrinenform halbrund (0,8 L)



Zubereitung

Gelatine in kaltes Wasser legen und für 5 Minuten einweichen. Währenddessen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Kokosmilch, Limettensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Wenn es köchelt die Gelatine zugeben und so lange rühren, bis diese vollständig aufgelöst ist. Anschließend die Flüssigkeit in die Terrinenform gießen.

2 Stunden abkühlen lassen und danach in den Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht). Erdbeeren waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Terrinenform aus dem Kühlschrank holen, kurz unter heißem Wasser halten und anschließend die Verpoorten-Kokos-Masse auf ein Brett stürzen. Die Verpoorten-Kokos-Masse in 5mm dicke Scheiben schneiden und alles anrichten (Erst eine Scheibe der VERPOORTEN-Kokosmasse, dann eine Scheibe Erdbeeren und dann ein Blatt Zitronenmelisse. Das Ganze so oft wie gewünscht wiederholen. Man kann das so wie auf dem Bild gerade anrichten oder auch auf einem Runden Teller in einem Kreis.

Zum Schluss noch ein paar Tropfen Zuckerrübensirup verteilen und mit Kokosraspeln dekorieren (ich habe die Raspeln auf den Zuckerrübensirup gestreut).

Leser-Tipp

Nicht lange stehen lassen, am besten gleich servieren. Guten Appetit ;)

[Link zum Rezept: Verpoorten-Kokos-Erdbeer-Caprese](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de