

Kokos-Erdbeer-Dessert mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Für 4 Dessert-Schalen à 300 ml:

100 g Löffelbiskuit

75 g Butter

400 g Erdbeeren + eine Handvoll

100 ml Kokosmilch

3-4 Blatt Gelatine (je nach gewünschter Konsistenz)

60 g Zucker

100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

250 ml Sahne

1/2 Pck. Vanillezucker



Zubereitung

1. Löffelbiskuit zerbröseln, mit geschmolzener Butter vermengen und als Boden in Dessertgläser drücken.
2. 400 g Erdbeeren halbieren und mit der Schnittkante nach außen in die Dessertschalen setzen. Mit restlichen geschnittenen Erdbeeren befüllen.
3. Gelatine einweichen. Kokosmilch erhitzen und direkt wieder von der Platte nehmen. Gelatine hierin auflösen. Zucker hinzugeben und unter Rühren auflösen. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren und solange in den Kühlschrank stellen, bis die Masse etwas fester wird. (Ca. 30-40 Minuten)
4. Sahne und Vanillezucker steifschlagen. 1/3 der Sahne zur Kokosmilch geben und zügig glattrühren. Dann die restliche Sahne unterheben und auf die Erdbeeren geben. 4 Stunden kaltstellen. Eine Handvoll Erdbeeren in Scheiben schneiden und das Dessert damit dekorieren.

[Link zum Rezept: Kokos-Erdbeer-Dessert mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de