

Erdbeerdessert

Zutaten 10 Personen

300 gr. Kekse
45 gr. Kokosöl zerlassen
600 gr. Kokosjogurth vanille
300 gr. Kokoscreme (aus Dosen gekühlt)
4.5 EL Honig
1 Prise Salz
1 Packung Sahnesteif
300 gr. Erdbeeren
Etwas Basilikum

Anleitung

Kokosmilch Dosen (Sorte mit hohem Kokosanteil) über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Beeren waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kekse zerkrümeln und mit dem zerlassenen Kokosöl vermischen.

Jogurt mit dem Süßungsmittel, Vanille und einer Prise Salz cremig rühren.

Die gekühlten Kokosmilch-Dosen öffnen und das wässrige Kokosnuss-Wasser abgiessen. Das Kokoswasser zum Kochen (z.B. für Porridge) oder Smoothies verwenden. Mit einem Löffel die feste Kokoscreme aus der Dose herauskratzen.

Für die Kokos-Sahne die Kokoscreme mit Sahnesteif in einer Rührschüssel mit dem Mixer ca. 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis die Kokoscreme luftig wie Sahne ist.

Zum Fertigstellen in die Dessert-Gläser jeweils abwechselnd Kekskrümel, Erdbeeren und Creme schichten. Mit restlichen Keksbröseln und Erdbeeren dekorieren.

Das Kokos-Schichtdessert servieren oder kühlstellen.

Etwas Basilikum darüber streuen