

# Kokos-Dessert

Dieses leckere Kokos-Cremedessert ist schnell und einfach gemacht - nach Wunsch mit frischen oder tiefgekühlten Himbeeren zubereiten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
300 ml Kokosnussdrink (kalt)  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade  
Kokoschips

Wie mache ich ein Kokos-Dessert mit Himbeeren?:

### 1 Vorbereiten:

Die frischen Himbeeren waschen. Etwa 12 Himbeeren beiseitelegen für die Dekoration. Die restlichen Himbeeren mit Vanillin-Zucker vermengen. Falls tiefgekühlten Himbeeren verwendet werden, diese abwägen, aber die Himbeeren zum Verzieren nicht auftauen lassen.

### 2 Paradiescreme aufschlagen:

**Kalten Kokosnussdrink** in einen Rührbecher geben, das Dessertpulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

### 3 Kokos-Dessert einschichten:

Jeweils 1 TL gezuckerte Himbeeren in ein Dessertglas geben. Die restlichen Himbeeren auf **niedrigster Stufe kurz** unter die Paradiescreme rühren und auf die Dessertgläser verteilen, dann die Deko-Himbeeren und Kokoschips auf die Gläser verteilen. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Spritzbeutel kann die Creme auch mit einem Löffel eingeschichtet werden.

