

Kokos Limetten Mousse mit Ananas Kompott (6-8Gläser)

Zutaten Kokos Mousse:

1 Dose Kokosmilch (400ml)
130g brauner Zucker
7g Gelatine
1 EL weißer Rum
2 Bio Limetten (es werden 4 EL Saft und 2,5 TL Abrieb benötigt)
250 ml Sahne

Zutaten für Rum Ananas Kompott:

1 kleine oder $\frac{3}{4}$ große Ananas (Alternative: Ananasscheiben aus der Dose)
150ml Rum
100 ml Ananassaft oder Orangensaft
1 Stange Zitronengras
10g frischer Ingwer
50g Zucker
2 TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Gelatine in 1 EL Rum und 1,5 EL Wasser einweichen.
2. Die Kokosmilch mit dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Leicht abkühlen lassen und dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
4. Diese Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann Limettensaft und Abrieb einrühren. Die Sahne steif schlagen (nicht übertreiben- sie darf noch leicht soft sein) und erst ein paar EL der Kokosmilch, dann nach und nach die ganze Mischung vorsichtig unter die Sahne heben.
5. Auf Gläser verteilen und in den Kühlschrank geben.
6. Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. (Alternativ kann auch Ananas in Scheiben aus der Dose verwendet werden)
7. Den Zucker goldbraun karamellisieren. Währenddessen die Stange Zitronengras halbieren und mit einem schweren Topf zerquetschen und zusammen mit dem geriebenen Ingwer in das goldbraune Karamell geben.
8. Jetzt mit Rum und Saft aufgießen und etwas einköcheln lassen bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Danach das Zitronengras und Ingwer rausnehmen.
9. Stärke und Rum oder kaltem Wasser anrühren und in den kochenden Saft geben. Die Mischung andicken lassen und dann die Ananaswürfel hinzugeben. Kurz aufkochen und das Kompott in eine Schüssel geben.
10. Sobald das Kokos Limetten Mousse im Kühlschrank fest geworden ist kann der abgekühlte Ananas Kompott auf ihm verteilt werden.
11. Die Gläser werden nun bis zum Servieren kalt gestellt.