



Kurumba Crème

with
Spicy Papaya &
Crispy Cocolina

Zutaten für 4-6 Portionen

Kurumba-Crème

250 ml Schlagobers
1 TL Vanillezucker
40 g + 1 EL Zucker
160 g weiße Schokolade
4 Dotter + 2 Eiweiß
3 Blatt Gelatine
2 + 1 EL Kokoslikör
2 EL Kokosflocken

Spicy Papaya

1/2 reife Papaya
1 kleines Stück Ingwer
1/2 Chilischote
1 Limette
2 EL Kokoslikör
1/2 Vanilleschote
1 EL Zucker

Crispy Cocolina

15 g Butter
15 g glattes Mehl
10 g Eiweiß
1 EL Kokosflocken
1 TL Vanillezucker
etwas Staubzucker
Kokosflocken als
Zwischenschicht

TIPP: Wer den (auf den Malediven eigentlich verbotenen) Alkohol weglassen möchte, ersetzt den Kokosrum einfach durch Kokosmilch.

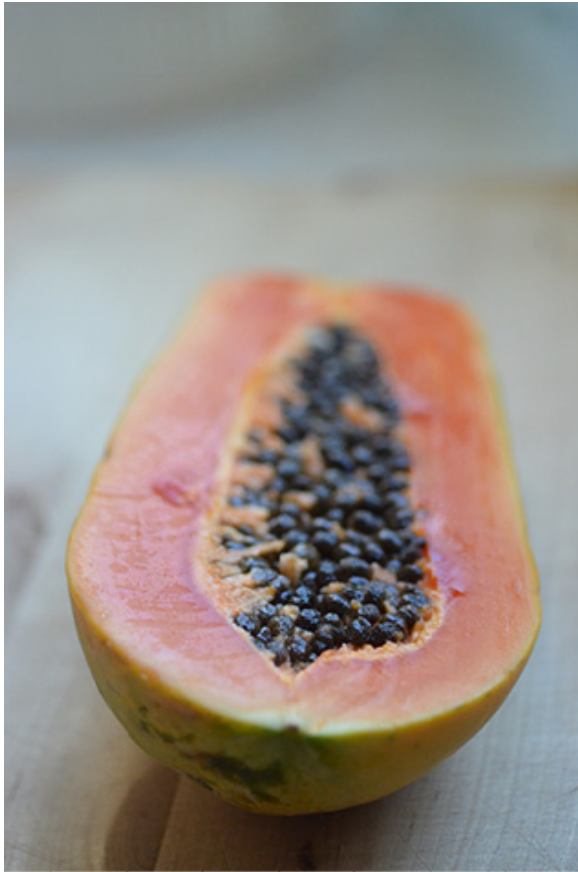


Kurumba-Crème

250 ml **Schlagobers** mit 1 TL **Vanillezucker** und 40 g **Zucker** kurz aufkochen, sodass sich der Zucker auflöst. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 4 **Eidotter** mit dem Schneebesen verrühren. Ist das Schlagobers abgekühlt, wird die Masse unter kräftigem Rühren zu den Eiern gegossen. Dann kommt wieder alles zurück in den Topf und wird auf kleiner Flamme cremig aufgeschlagen. Wieder zur Seite stellen und etwas überkühlen lassen. Im nächsten Schritt 160 g **weiße Schokolade**, 2 EL **Kokoslikör** (z. B. Malibu) und 2 EL **Kokosflocken** in die warme Masse einrühren.

3 Blatt **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in etwa 1 EL erhitztem **Kokoslikör** auflösen. Unter ständigem Rühren zur restlichen Masse hinzufügen und alles etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

2 **Eiklar** zu Schnee aufschlagen, am Schluss kommt noch 1 EL **Zucker** dazu. Die abgekühlte Creme aus dem Kühlschrank nehmen, gut durchrühren und dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Alles - am besten über Nacht - kalt stellen.



Spicy Papaya

1/2 essreife **Papaya** schälen und die Kerne herausschaben. Das Fruchtfleisch in etwa 1 cm kleine Würfel schneiden.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark einer Hälfte herauskratzen. Die 1/2 Vanilleschote mit Mark und 1 EL **Zucker** im Saft von 1 **Limette**, 1 EL **Kokoslikör** und etwas **Wasser** aufkochen. 1 TL **Speisestärke** in wenig kaltem Wasser auflösen und unter die kochende Saftmischung rühren, bis die Flüssigkeit leicht eindickt - das dauert nicht lange. Nun kommen noch ein daumengroßes Stück **Ingwer** und eine halbe **Chilischote** (ohne Kerne!) dazu - alles möglichst klein geschnitten. Die Fruchtwürfel zugeben und für etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Das Marinieren verleiht der farbenfrohen Frucht die gewisse Schärfe und einen schönen Glanz.

Übrigens: Lässt sich die Haut der Papaya leicht mit dem Finger eindrücken, ist sie essreif.



Crispy Cocolina

Backrohr auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 15 g zerlassene **Butter** mit 15 g **glattem Mehl**, 10 g **Eiweiß**, 1 EL **Kokosflocken**, 1 TL **Vanillezucker** und etwas **Staubzucker** vermischen, kurz rasten lassen und dann mit einer Teigkarte dünn auf Backpapier aufstreichen. Etwa 7 Minuten goldgelb backen.

Mein ganz persönlicher Serviervorschlag

Die **Kurumba-Crème** gleich nach der Zubereitung in hübsche Gläser füllen und über Nacht kühlen. Am nächsten Tag eine zarte Schicht Kokosflocken drüberstreuen und mit **Spicy Papaya** garnieren. Als knuspriges Highlight mit einer **Crispy Cocolina** {(c) Mein Göttergatte} servieren.

Gutes Gelingen!