

# Gelierte Zitronenmilch

## mit Erdbeer-Kokos-Kaltschale

*Zutaten für 6 Personen*

6 Blatt Gelatine

600 ml Milch

2 EL Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

250 g Erdbeeren

2-3 EL Puderzucker

Saft von 1/2 Zitrone

50 ml Kokoslikör

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sechs kleine Einmachgläser mithilfe eines zusammengerollten Küchentuchs in einer Auflaufform in einem 45°-Winkel schräg stellen.



Die Milch mit dem Zucker und der Zitronenschale erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Die Milch in die Einmachgläser füllen und im Kühlschrank 1 Stunde gelieren lassen.



Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Mit Puderzucker, Zitronensaft und Kokoslikör mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb streichen und auf die Zitronenmilch geben.