

## Cocada



### Zutaten

1 Kokosnuss  
250ml Milch  
125ml Sahne  
125g Zucker  
3 Eigelb  
6cl Sherry  
Mandeln, geschält  
Zimtstange

Das Fruchtfleisch aus den Schalenstücken lösen und die braune Haut mit einem scharfen Messer entfernen. Das Kokosnussfleisch abspülen, trockentupfen und nicht zu fein raspeln. Die Milch mit der Sahne und dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen und die Kokosraspeln hinzufügen. Alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe nacheinander unterrühren. Die Creme bei schwacher Hitze oder im heißen Wasserbad so lange rühren, bis sie dick wird. Etwas abkühlen lassen, dann nach Belieben den Sherry unterrühren.

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Eine flache, viereckige, feuerfeste Form leicht ausfetten. Die Kokosnussmasse hineinfüllen und glattstreichen. Mit einem Messer Quadrate einritzen und jedes mit einer Mandelhälfte und einem Stückchen Zimt verzieren. Das Dessert im Backofen (oben) etwa 10 Minuten überbacken, bis die Oberfläche gebräunt ist. In kleine Vierecke schneiden und servieren.