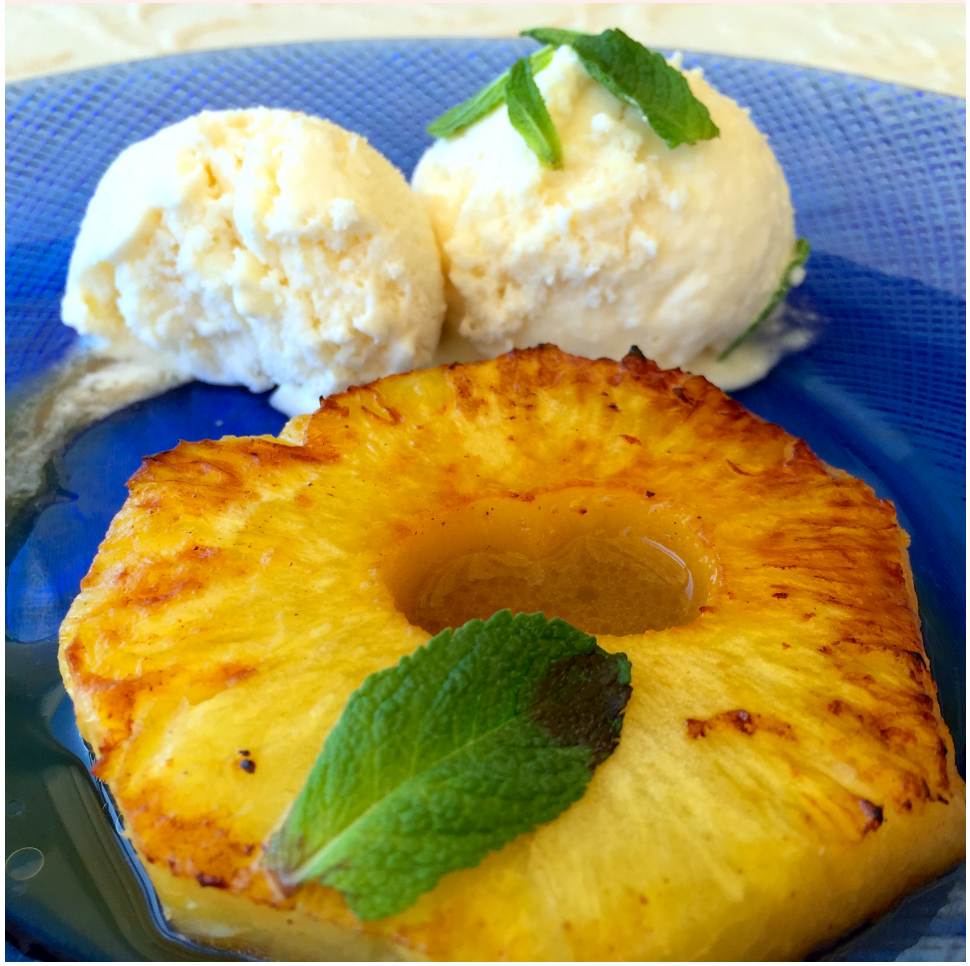
| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 60 Min. | ganzjährig | international |

# KOKOS-GLACE



Rezept: eisrezepte.net, 3. 4. 2015 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Beim Geniessen dieser Glace kommt Ferienstimmung auf.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 dl | Kokosmilch | 100 g | Zucker |
| 1 dl | Wasser | 50 g | Kokosrraspel |
| 1.5 dl | Vollrahm | 3 | Eigelb |
| | | 16 Bl | Pfefferminze |

## ZUBEREITUNG

1. Die Kokosmilch zusammen mit dem Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren und die Kokosraspel dazu geben.Nun die etwas abgekühlte Kokosmilch darunter rühren.
3. Alles wieder zurück in den Topf und bei niedriger Temperatur eindicken lassen.
4. Die Eismasse etwas abkühlen lassen. Den Rahm darunterrühren.
5. Nun die Masse im Kühlschrank abkalten lassen und in die Eismaschine geben.

TIPP: Passt sehr gut zu flambierten Ananas. Mit den Pfefferminzblättchen garnieren.