

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
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	Kokosraspel
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 darunter rühren.
5. Nun die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

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