

Avocado-Eis mit Kokos



Stufe 1



Zubereitungszeit: 25 Min.
Ruhezeit: 2 Std.



Zutaten:

1 Limette
1 Avocado(s)
40 ml Schlagsahne
133 ml Kokosmilch
1 Prise Salz
7 g Kokosflocken
20 g Zucker



Kuhn Rikon Avocadomesser grün



Lurch Zitruspresse



Microplane Zester-Reibe PREMIUM CLASSIC in senfgelb



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in altrosa, 4,8 L



La Rochère Dessertschale Périgord, 6er-Set

1

Zu Beginn den Kern der Avocado mit einem Avocadomesser entfernen und das Fruchtfleisch in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Flachrührer geben.

2

Die Schale der Limette mit einer Reibe abreiben, den Saft mit einer Saftpresse anschließend auspressen und zur Avocado hinzufügen. Nun Salz und Zucker dazugeben und auf mittlerer Stufe zu einer glatten Masse verrühren.

3

Von einem Flachrührer auf einen Schneebesen wechseln. Nun Sahne und Kokosnussmilch und alles verrühren, bis aus der Masse eine cremige, weiche Mischung wird, die wie weiche Schlagsahne aussieht.

4

Auf einen Eiscreme-Behälter wechseln und die Masse samt Kokosflocken auf mittlerer Stufe weiter verrühren lassen, während sie in den Behälter umgefüllt wird. Dann ca. 15-20 Minuten rühren lassen.

5

Das Eis direkt servieren oder für zwei weitere Stunden in das Tiefkühlfach geben, um es fester werden zu lassen. Mit etwas Schokosauce oder essbaren Blüten servieren.

Für noch mehr Aroma können Sie der cremigern Abkühlung noch etwas Kokosnussirup oder -likör sowie einige Schokospitter hinzufügen.