



Kokosnusseis



Zutaten:

450 g Kokosnusscreme
 50 g Zucker
 450 g Kokosmilch
 80 ml Agavendicksaft
 1/2 TL Salz
 nach Bedarf Kaffir
 Limonenblätter
 nach Bedarf Zitronengras
 Halme



Küchenprofi Bratentopf rund aus Gusseisen
 Provence in schwarz



KitchenAid Eismaschine



Mono A Dessertlöffel brillant poliert



La Rochère Dessertschale Périgord, 6er-Set

1

Zu Beginn in einem großen Topf die Kokosmilch, die Kokosnusscreme, den Agavensirup, den Zucker und das Salz gut verquirlen.

2

Im Anschluss die Kaffir-Limettenblätter hinzugeben. Das Zitronengras ganz nach Bedarf dosieren, zerbrechen und ebenfalls in den Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen, dabei gelegentlich rühren. Sobald das Gemisch zu köcheln beginnt, 2 Minuten lang stetig rühren und anschließend die Hitze reduzieren.

3

Die Mixtur nun abkühlen lassen und die Kaffir-Limettenblätter sowie das Zitronengras entfernen. Alles in einen luftdichten Behälter geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4

Die Eismischung nun in eine Eismaschine geben. Hierfür eignet sich vor allem die Eismaschine der KitchenAid Küchenmaschine. Diese einfach befestigen, die Küchenmaschine auf „Rühren“ einstellen und die kalte Kokosnusseismischung in die Gefrierschüssel geben, während die Küchenmaschine läuft. Die Masse ca. 20 Minuten verrühren lassen, bis eine Softeis-Konsistenz entsteht.

5

Die fluffige Creme in einen luftdichten Behälter geben und nun 3 Stunden im Eisschrank kaltstellen. Nach dem Einfrieren schnellstmöglich verbrauchen.

Damit es nicht nur gut schmeckt, sondern auch traumhaft karibisch aussieht, kann das leckere Eis mit einigen angerösteten Kokosflocken, Nüssen und essbaren Blüten dekoriert werden. Ein wenig Schokosauce darüber und ein kleiner Urlaubstraum ist kreiert.