

Rezepte > Dessert

Einfaches Kokos-Mango-Eis

Zeit gesamt
6h 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Mango, tiefgefroren	600 g
Schlagsahne	100 ml
Kokosnussmilch	100 ml
Vanille Zucker	1 Päckchen
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Mangowürfel zum Auftauen aus dem Tiefkühlfach nehmen. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
- 2. In einer Schüssel Kokosnussmilch, Vanillinzucker und Puderzucker ebenfalls mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verarbeiten. Zuletzt Sahne unterheben.
- 3. Kokos-Sahne-Masse in Eisformen füllen und im Tiefkühlfach ca. 15 Min. anfrieren lassen. Das hohe Gefäß säubern.
- 4. Mangowürfel im hohen Gefäß fein pürieren und nach Belieben mit etwas Puderzucker nachsüßen. Mangopüree zur Kokos-Sahne-Masse in Eisformen füllen.
- 5. Eisstiel in Formen stecken und über Nacht im Tiefkühlfach durchfrieren lassen. Eisform vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, einfaches Kokos-Mango-Eis am Stiel herausnehmen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	184 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g