



Kokoseis mit heißen Himbeeren

Zeit gesamt
5h 45min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Weiß	80 g
Eier	3 St.
Milch	150 ml
Schlagsahne	150 g
Kokosnussmilch	100 ml
Himbeeren, frisch	500 g
Puderzucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. 50 g weiße Schokolade fein hacken. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Milch und Sahne auf mittlerer Stufe erhitzen. Kokosmilch zugeben, für ca. 2 Min. erwärmen und gehackte Schokolade darin schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Eigelb in eine Metallschüssel über dem Wasserbad mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen, nach und nach Kokos-Sahne-Milch einfließen lassen und ca. 5 Min. schlagen, bis die Creme dickflüssig wird. Creme in Schälchen geben und min. 6 Std. tiefkühlen.

3. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. In einem Topf Himbeeren mit Puderzucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Von der übrigen Schokolade mit einem Sparschäler Späne abziehen. Kokoseis aus den Förmchen stürzen, mit heißen Himbeeren und Schokolocken garniert sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du eine Eismaschine besitzt, kannst du gerne die Kokoscreme darin zubereiten. Damit gelingt dir das Eis schneller.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	352 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	20 g