



Kokoslikör

Zeit gesamt
10minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Schokolade, Weiß	50 g
Zucker	40 g
Kokosnussmilch	400 ml
Ananassaft	100 ml
Doppelkorn	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schokolade grob hacken. In den Mixbehälter Zucker geben und 10 Sek./Stufe 10 zermahlen. Schokolade zugeben und weitere 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern.

2. Kokosmilch und Ananassaft zugeben und für 10 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Korn in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 2 mixen. Den Likör noch heiß in Flaschen füllen und bis zum Servieren kalt aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1530 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	82 g