

# Kokos-Eis mit Schokoladen-Chip

**Für zwei Personen**

**Für das Kokos-Eis:**

125 ml Sahne

125 ml Kokosmilch

50 g Crème-fraîche

1 Vanilleschote

20 ml Kokoslikör

100 g Kokosflocken

75 g Zucker

**Für den Schokoladenchip:**

1 Tafel Zartbitterschokolade, 70%  $\frac{1}{4}$  Bund Minze

**Für die Garnitur:**

150 ml Maracuja-Nektar

1 halbierte Kokosnuss

1 Schale Eiswürfel

**Für das Kokos-Eis:**

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Kokosmilch, Vanillemark, Crème fraîche, Zucker und Kokoslikör vermengen.

Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für den Schokoladenchip:**

Zartbitterschokolade zerkleinern und in einem Topf schmelzen lassen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schokolade auf Backpapier streichen und mit Minze bestreuen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

**Für die Garnitur:**

In eine kleine Schüssel Eiswürfel füllen und die halbe Kokosnuss darauf drapieren. Kokosnuss zur Hälfte mit Maracuja-Nektar füllen. Zum Schluss das Eis portionieren, in Kokosflocken wenden, in die Kokosnuss geben und mit dem Schokoladenchip servieren.

Martina Leister am 06. Februar 2020