

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