

Kokos-Eis



Zutaten:

für ca. 1,2 Liter

- 400 ml Kokosmilch ungesüßt
- 270 ml Frische Milch
- 50 ml süße Sahne
- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- 20 g Kokos Chips (oder Kokosflocken)

Keine fettreduzierten Produkte verwenden, sonst wird es keine Creme.

Zubereitung:

Kokos Chips in eine kleine Tüte geben und mit einem Plattiereisen oder einer Kuchenrolle bearbeiten. Die Teilchen sollten sehr klein sein. Natürlich kann man auch gleich Kokosflocken nehmen, die sind allerdings relativ trocken und der Geschmack von Kokos Chips ist eindeutig besser!

Kokosmilch und Milch auf 30° C erwärmen (im Wasserbad unter Rühren, in der Cooking Chef oder Thermomix) und dann den Zucker dazugeben, bei 35° C Eigelb und Sahne. Unter ständigem Rühren alles auf 85° C erhitzen, auf keinen Fall kochen!

Zur Rose abziehen, d.h. einen Esslöffel in die Masse stecken, die Creme über die Rückseite laufen lassen, herausziehen und leicht pusten. Dabei sollten sich kleine Wellen bilden, die stehen bleiben, dann ist die Creme gut. Die zerkleinerten Chips dazugeben und alles in eine kalte Schüssel füllen. Im sehr kalten Wasserbad unter ständigem Rühren abkühlen, bis die Masse nur noch warm ist. Frischhaltefolie direkt auf die Masse legen, leicht andrücken und am Rand festdrücken. So entsteht keine Haut auf der Masse und die Folie lässt sich hinterher super leicht entfernen.

Jetzt in den Kühlschrank stellen, die Creme sollte für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank stehen oder noch besser über Nacht. So nimmt sie einen intensiveren Geschmack an.

In die Eismaschine füllen und gefrieren. Natürlich kann man sie auch im Gefrierschrank gefrieren lassen, sie ist dann jedoch nicht cremig, aber auch sehr lecker.

Lasst es Euch schmecken! 😎