



HIMBEER-KOKOS-EIS

Zutaten:

Für ca. 12 Kugeln

Für das Himbeerpüree:
400 g Himbeeren

Für die Creme:
3 Dosen Kokoscreme á 400 ml
Mark einer halben Vanilleschote
80 g Puderzucker

Zum Garnieren:
2 EL Kokosstreifen oder -raspeln
2 EL fein zerbröselte, gefriergetrocknete Himbeeren

Zubereitung:

Die Kokoscreme 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Himbeeren waschen, pürieren und durch ein Passiersieb streichen.

Die obere feste Schicht der gekühlten Kokoscreme entnehmen und zusammen mit dem Vanilleschotenmark in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Rührgerätes aufschlagen. Den Puderzucker darüber sieben und alles kräftig miteinander verquirlen. Die pürierten Himbeeren unterheben und in eine kleine Auflaufform oder Schale füllen. Ins Eisfach stellen und mindestens 4

Stunden, am besten über Nacht durchfrieren lassen.

Für mehr Cremigkeit die Masse zwischendurch umrühren. Circa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und etwas antauen lassen.

Tipp: Die Eiscreme eignet sich auch wunderbar um sie in Eisformen zu füllen. Dafür ggf. die Menge halbieren.