

Avocado - Sorbet auf Kokos

Kategorien: Eis, Sorbet

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für: 10 Portionen / Stück
3		Avocados; vollreif
2	Essl.	Kokoscreme; bis 50 % mehr od. frisches Kokosfleisch Mit Zucker und etwas Wasser im Mixer Puerieren
1/4	Ltr.	Milch
1		Zitrone; Saft davon
20	ml	Kokoslikoer Frische Kokosschnitze

Anleitung:

Avocados schaelen, das Fruchtfleisch wuerfeln, mit Kokoscreme, Milch und Zitronensaft im Mixer puerieren, mit dem Kokoslikoer nach Belieben abschmecken. In eine Metallschuessel fuellen und gefrieren, dabei oefter mit dem Schneebesen kraeftig durchruehren. 30 Minuten vor dem Servieren in den Kuehlschrank stellen, damit es cremig wird. Frisches Kokosfleisch mit einem Kartoffel-Sparschaeler duenn abraspeln, die Spaene auf Tellern auslegen und jeweils eine Sorbet-Kugel daraufsetzen.