

## Schoko - Kokos - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

50	Gramm	Weisse Schokolade
200	Gramm	Suesse Sahne
100	ml	Milch
150	ml	Kokosmilch (Fertigprodukt)
50	Gramm	Kokosraspel

### Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Schokolade in Stuecke brechen und mit der Sahne im heissen Wasserbad erwaermen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Dann die Schoko-Sahne-Mischung in ein kuehles Gefaess giessen und glatt ruehren.
3. Die Milch mit der Kokosmilch aufkochen und die Kokosraspel unterruehren.
4. Den Topf vom Herd nehmen, und die Kokosmischung mit der Schoko-Sahne mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

1. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
2. Dann die Eismasse gut durchruehren und in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen. Rnschliessend 30-40 Minuten gefrieren lassen. Das Schoko-Kokos-Eis nach Belieben einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefrierfach

Die Schokolade nur mit der Haelfte der Sahne erwaermen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Mit einer Gabel oelter die aeusseren gefrorenen Schichten nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.