



# Kokoseis mit heißen Himbeeren

Zeit gesamt  
🕒 5h 45min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Schokolade, Weiß  | 80 g   |
| Eier              | 3 St.  |
| Milch             | 150 ml |
| Schlagsahne       | 150 g  |
| Kokosnussmilch    | 100 ml |
| Himbeeren, frisch | 500 g  |
| Puderzucker       | 3 EL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. 50 g weiße Schokolade fein hacken. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Milch und Sahne auf mittlerer Stufe erhitzen. Kokosmilch zugeben, für ca. 2 Min. erwärmen und gehackte Schokolade darin schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Eigelb in eine Metallschüssel über dem Wasserbad mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen, nach und nach Kokos-Sahne-Milch einfließen lassen und ca. 5 Min. schlagen, bis die Creme dickflüssig wird. Creme in Schälchen geben und min. 6 Std. tiefkühlen.
3. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. In einem Topf Himbeeren mit Puderzucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Von der übrigen Schokolade mit einem Sparschäler Späne abziehen. Kokoseis aus den Förmchen stürzen, mit heißen Himbeeren und Schokolocken garniert sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du eine Eismaschine besitzt, kannst du gerne die Kokoscreme darin zubereiten. Damit gelingt dir das Eis schneller.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 352 kcal |
| Kohlenhydrate  | 35 g     |
| Eiweiß         | 10 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 20 g     |