



Kokoslikör

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------|--------|
| Schokolade, Weiß | 50 g |
| Zucker | 40 g |
| Kokosnussmilch | 400 ml |
| Ananassaft | 100 ml |
| Doppelkorn | 200 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Schokolade grob hacken. In den Mixbehälter Zucker geben und 10 Sek./Stufe 10 zermahlen. Schokolade zugeben und weitere 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. Kokosmilch und Ananassaft zugeben und für 10 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Korn in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 2 mixen. Den Likör noch heiß in Flaschen füllen und bis zum Servieren kalt aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1530 kcal |
| Kohlenhydrate | 92 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 82 g |