



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Kokoseis mit Safran

Diese exotische Kokoseis-Kreation bringt Sie garantiert in Urlaubsstimmung und bildet den perfekten Abschluss hinter jeder Menü.



Zutaten

- 200 g Sahne
- 300 ml Kokosmilch
- 75-100 g Zucker
- 1/2 TL Safranfäden



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Anzahl Portionen

FÜR 3-4 PERSONEN

Dauer

60 bis 90 min

Zubereitungszeit

unter 30 min

Region

Asien

Verschiedenes

Gut vorzubereiten, Ohne Alkohol

Zubereitung

Schritt 1

Die Sahne zusammen mit der Kokosmilch in einen Topf geben. Den Zucker und die Safranfäden hinzufügen, alles zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann die Kokos-Safran-Sahne zu Eis werden lassen. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten.

Schritt 2

Mit der Eismaschine: Die Kokos-Safran-Sahne abgedeckt im Kühlschrank gut vorkühlen (mindestens 1 Stunde), dann gemäß Herstellerangaben in der Eismaschine gefrieren lassen.

Schritt 3

Ohne Eismaschine: Die Kokos-Safran-Sahne am besten in ein breites, flaches Gefäß gießen und abgedeckt in das Gefrierfach stellen. Nach 1 Stunde aus dem Gefrierfach nehmen und entweder mit einem Schneebesen oder mit dem Pürierstab ordentlich durchrühren, um entstandene Eiskristalle zu zerkleinern. Dann zurück ins Gefrierfach geben und die Prozedur jede Stunde wiederholen, so lange bis das Eis cremig ist und die gewünschte Festigkeit bekommen hat. (Grundsätzlich funktioniert dies bei allen Eissorten, allerdings sind die Ergebnisse bei Sorbets wesentlich zufriedenstellender als bei Sahneiscreme.)

Schritt 4

Zum Servieren am besten mit exotischen Früchten und/oder Kokoschips garnieren.