



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

### **Karibisches SchoKokos-Eis:**

#### **Ihr braucht für ca. 1 Liter SchoKokos-Eis:**

- 1 Dose/400 ml Kokosmilch (ungesüßt, nur Kokos & Wasser)
- 200 ml Sahne
- 75 g Zucker
- 50 g Kokosraspeln
- 25 g Zartbitterschokolade, geraspelt und tiefgekühlt

#### **Zubereitung:**

Kokosmilch, Sahne, Zucker und Kokosraspeln aufkochen, kurz köcheln lassen (ggfs. durch ein Sieb abgießen, wenn man die Kokosraspeln nicht im Eis haben mag) und abkühlen lassen.

In der Eismaschine nach deren Anleitung gefrieren und kurz vor Schluss, also kurz bevor das Eis fertig wird die tiefgekühlten Schokoraspseln zugeben. Ja das war's schon!