

SCHOKO-KOKOS-EIS

Dessert



ZUTATEN:

- 8 Raffaello-Pralinen (Werbung/selbstgekauft)
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Dose (400 g) Kokosmilch
- 3-4 EL Backkakao
- 3-4 EL brauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Kokos-Pralinen in kleine Stücke hacken.
2. Kokosmilch in eine Schüssel geben und die zerkleinerten Kokos-Pralinen sowie den Backkakao und den Rohrzucker unterrühren.
3. Sahne schlagen und zu den restlichen Zutaten dazugeben und unterheben bis eine schöne gleichmäßige Masse entstanden ist.
4. Nun alles in eine gefrierfeste Form geben, immer mal wieder durchmischen und für mindestens 6 Stunden in der Gefriertruhe lassen.